

Berner Fachhochschule
Haute école spécialisée bernoise
Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft SHL
Haute école suisse d'agronomie HESA

SHL Info HESA

Das fundierte Magazin zur Land-, Forst- und Lebensmittelwirtschaft
Le magazine d'actualités agricoles, forestières et alimentaires



4
Wie essen Menschen,
wenn sie pensioniert werden?

Age et alimentation :
la retraite, facteur de changement



14
Wie gedeihen Buchen,
wenn sich das Klima erwärmt?

Forêt et climat :
le hêtre face au réchauffement



16
Wie merken Bauern,
wenn Kühe brünstig werden?

Innovation et élevage :
détection high-tech de l'œstrus

SHL Info HESA



- 4 **Fokus**
Immer mehr Leute kommen ins Rentenalter. In einem interdisziplinären Projekt hat die SHL untersucht, wie sich das Verhalten punkto Ernährung nach der Pensionierung verändert.
- 8 **Interview**
Beatrice Dätwyler und Arne Scheuermann zur Zusammenarbeit über die Departemente hinweg.
- 10 **People**
Dozierende kommen und gehen.
- 11 **Campus**
Bilder von der grossen Baustelle.
- 12 **Service**
Veranstaltungshinweise und was ist die nutri 11.
- 14 **Forstwirtschaft**
Die SHL testet: Wie gedeihen Buchen aus dem Mittelmeerraum in Schweizer Wäldern?
- 16 **Landwirtschaft**
Die SHL entwickelt: automatischer Brunstdetektor für Kühe.
- 18 **News**
Fünf neue Projekte und eine Auszeichnung für unsere Forschung & Entwicklung.
- 20 **Neu: der ALIS-Teil im Magazin**
Aktuelles vom Verband der Ehemaligen – gute Gründe für die Mitgliedschaft – erste SHL-Absolventen in Pension – Ehemalige machen Karriere.
- 24 **Porträt**
Armin Tschanz ist pensioniert.

- 4 **Focus**
Les personnes à l'âge de la retraite se font de plus en plus nombreuses. Dans le cadre d'un projet interdisciplinaire, la HESA s'est intéressée aux changements survenant dans leur alimentation.
- 8 **Entretien**
Beatrice Dätwyler et Arne Scheuermann en savent un brin sur la coopération interdépartementale.
- 10 **Personnes**
Allées et venues dans le corps professoral.
- 11 **Campus**
Le chantier en images
- 12 **Service**
Annonces de manifestations et nutri 11 sous la loupe.
- 14 **Foresterie**
Le hêtre méditerranéen serait-il à l'aise dans les forêts suisses ?
- 16 **Agronomie**
Détection automatique des chaleurs chez les vaches.
- 18 **Nouvelles**
Cinq nouveaux projets et une distinction pour notre activité de recherche & développement.
- 20 **Nouveauté : le cahier ALIS intégré dans le magazine**
Infos de l'association des ancien-ne-s de la HESA – de bonnes raisons de devenir membre – premiers diplômés de la HESA retraités – des ancien-ne-s font carrière
- 24 **Portrait**
Armin Tschanz prend sa retraite

Impressum: SHL-Info – das fundierte Magazin zur Land-, Forst- und Lebensmittelwirtschaft. Erscheint dreimal jährlich. Herausgeberin: Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft SHL, Länggasse 85, 3052 Zollikofen, 031 910 21 11, info.shl@bfh.ch, www.shl.bfh.ch. Redaktion: Urs Wehrli; Übersetzungen deutsch-französisch: Philippe Gasser, Laura Sánchez; Übersetzung französisch-deutsch: Mägi Brändle, Urs Wehrli; Korrektorat: Annemarie Gasser Helfer; Gestaltung: Reto Baula.

Impressum : Info-HESA – le magazine d'actualités agricoles, forestières et alimentaires. Paraît trois fois par an. Éditeur : Haute école suisse d'agronomie HESA, Länggasse 85, 3052 Zollikofen, 031 910 21 11, info.shl@bfh.ch, www.shl.bfh.ch. Rédacteur en chef : Urs Wehrli ; traduction allemand-français : Philippe Gasser, Laura Sánchez ; traduction français-allemand : Mägi Brändle, Urs Wehrli ; mise en page : Reto Baula. Titelbild: © Giuseppe Porzani - Fotolia.com



Liebe Leserin, lieber Leser

Im letzten Magazin Ende 2010 habe ich Sie über die interne Reorganisation der SHL in Abteilungen und Ressorts informiert. Innerhalb der neuen Strukturen haben wir nun auch unsere Forschungskompetenzen gebündelt und neun thematische und organisatorische Forschungsfelder gebildet (siehe Grafik). Diese stellen die Koordination und Steuerung sicher und schaffen die organisatorischen Grundlagen dafür, dass fokussiert und abteilungsübergreifend an Projekten gearbeitet werden kann. Aber auch die interdisziplinäre Zusammenarbeit mit externen Partnern wird dadurch erleichtert. Zwei Beispiele für Projekte, die in enger Zusammenarbeit mit Departementen der Berner Fachhochschule realisiert werden, sind in diesem Heft vorgestellt: das Projekt Intervening Changes 50+ zum Ernährungsverhalten von Pensionierten und das Projekt Anemon, in dem eine automatische Brunsterkennung für Kühe entwickelt wird. Ich wünsche Ihnen gute Lektüre!

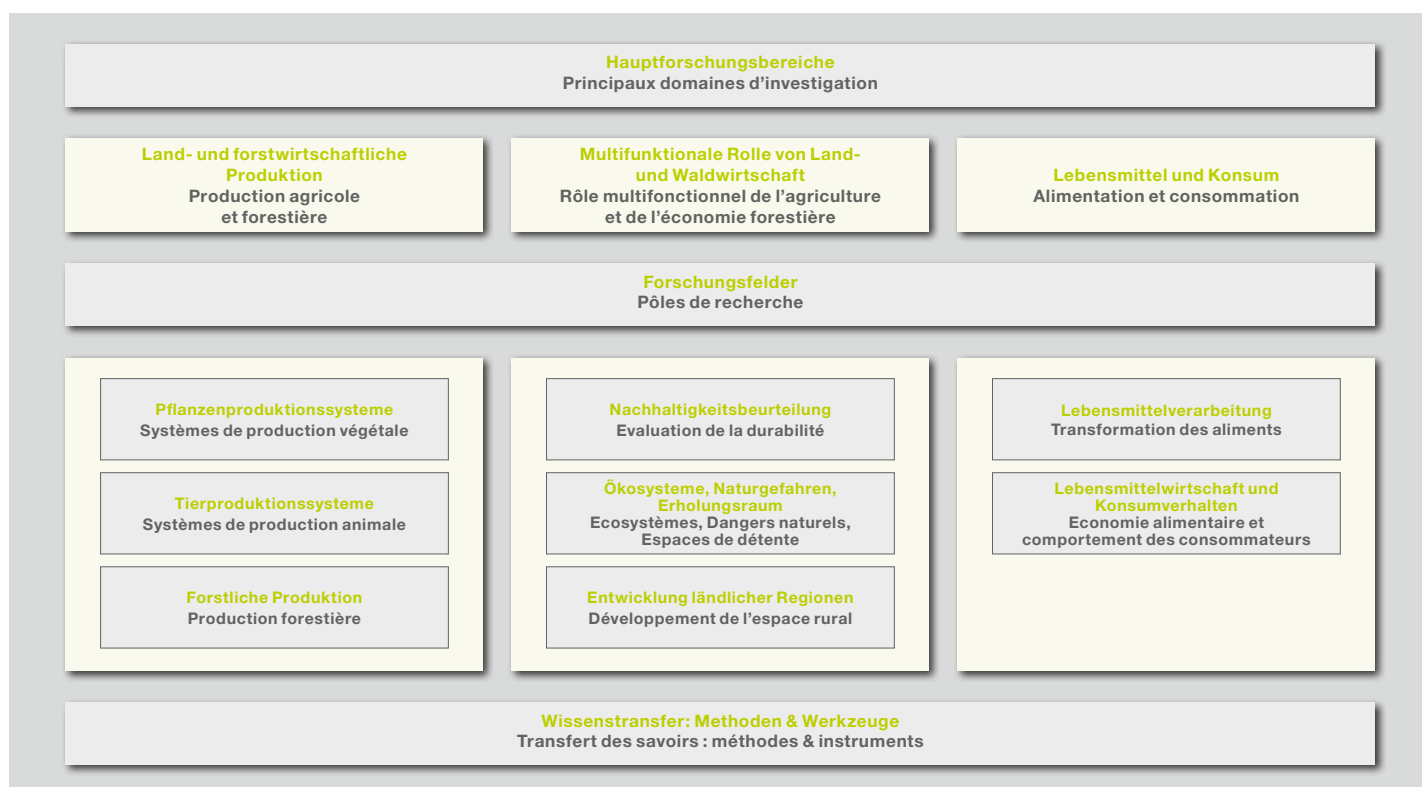
Dr. Alfred Buess

Cher lecteur, chère lectrice,

Dans la précédente édition de ce magazine, en décembre 2010, je décrivais la nouvelle organisation de la HESA, avec ses divisions administratives et les organes régulant ses différents secteurs d'activité. Entre-temps, nos différents pôles de recherche ont eux aussi trouvé ancrage dans cette structure. Au nombre de neuf (voir graphique), ils assurent une fonction de coordination et de pilotage. Ils fournissent, en outre, l'assise organisationnelle nécessaire à la coopération entre divisions et facilitent donc les projets transversaux, tout comme les collaborations avec des partenaires extérieurs. Ce numéro présente justement deux projets réalisés conjointement avec des départements de la HES bernoise: l'un, *Intervening Changes 50+*, est consacré aux comportements alimentaires des personnes retraitées; l'autre, *Anemon*, vise à augmenter le taux de fertilité des vaches grâce à une détection automatique des chaleurs.

Je vous souhaite une excellente lecture.

Dr Alfred Buess



Essen im besten Alter

Age et alimentation

Schon bald lebt ein Viertel aller Schweizerinnen und Schweizer im Rentenalter. In einem interdisziplinären Projekt untersucht die SHL das Ernährungsverhalten nach der Pensionierung. Erste Resultate liegen vor. Le nombre de personnes à la retraite représentera bientôt un quart des Suisses. Les habitudes alimentaires de cette tranche de la population ont été étudiées dans le cadre d'un projet interdisciplinaire mené sous la houlette de la HESA. Coup d'œil sur les premiers résultats.



Stefan Bürki / Beatrice Dätwyler

→ Stefan Bürki, lic. rer. pol., Dozent für Marketing und Food Business. Beatrice Dätwyler, lic. phil. hist., Wissenschaftliche Mitarbeiterin Consumer Science.

→ Stefan Bürki, lic. rer. pol., professeur, (Marketing & Food Business)

Beatrice Dätwyler, lic. phil. hist., collaboratrice scientifique (Consumer Science)



Urs Wehrli

Wenn vieles anders wird

Mit der Pensionierung wird der Alltag vieler Leute auf den Kopf gestellt: andere Aktivitäten, umgestellter Tagesrhythmus, mehr zuhause oder viel unterwegs... Einhergehend mit den neuen Lebensumständen verändern sich auch die persönlichen Essgewohnheiten. Frisch pensionierte Menschen essen weniger auswärts und vielleicht mehr zwischendurch, sie kaufen anders ein, usw. Nicht nur die Alltagsgewohnheiten wechseln: Mit steigendem Alter verändern sich auch die Bedürfnisse des Körpers. Er benötigt beispielsweise weniger Kalorien, geht anders mit Fetten um, oder die Verdauung bereitet hin und wieder Mühe. Eine gesunde, angepasste Ernährungsweise trägt massgeblich zur Erhaltung einer guten Lebensqualität bei. Das Wissen und die Sensibilisierung hierzu sind in der Bevölkerung weit verbreitet. Doch wie ergeht es den Menschen ganz konkret nach der Pensionierung? Welche Verhaltensmuster legen sie an den Tag? Welche Probleme und Bedürfnisse treten in Erscheinung? Zu diesen Fragen gibt es wohl Beobachtungen und Vermutungen, aber nur wenig gesichertes Wissen, auf das sich die Senioren selbst und alle, welche für sie Dienstleistungen oder Produkte entwickeln, stützen können. Eine Lücke, denn die Zielgruppe der Pensionierten wächst rasant. In den nächsten Jahrzehnten kommen die geburtenstarken Jahrgänge der Babyboomer ins Rentenalter. Fachleute schätzen, dass bis im Jahr 2050 von den rund 8,2 Millionen Schweizerinnen und Schweizern 2,2 Millionen 65-jährig oder älter sein werden.

«Zum Teil esse ich auch gesunde Sachen, z.B. wegen den Fingernägeln und den Haaren. [...] das mache ich eigentlich nicht so gern.»

Des habitudes chamboulées

Pour beaucoup, la retraite est synonyme de chamboulement majeur du quotidien : passage à d'autres activités, rythme journalier décalé, davantage de temps passé à la maison ou en vadrouille ... Et ce changement s'accompagne souvent de nouvelles habitudes alimentaires. On constate notamment que les jeunes retraités mangent moins à l'extérieur, qu'ils ont tendance à grignoter entre les repas, qu'ils achètent autrement. Or, avec l'âge, les besoins physiologiques évoluent eux aussi. Le corps a besoin de moins de calories, métabolise les graisses différemment ; des troubles de la digestion peuvent intervenir. Une alimentation saine et adaptée aux besoins est donc primordiale pour le maintien de la qualité de vie. La population a été largement informée et sensibilisée à cette question. Concrètement, toutefois, qu'en est-il ? Quels sont les modèles de comportement adoptés ? Quels problèmes et besoins se manifestent ? Si ces interrogations ne datent pas d'hier, peu de certitudes permettent d'y répondre. Un vide scientifique qu'il faudra combler vu le rythme auquel ce groupe cible s'accroît : ces prochaines décennies, ce sont les générations baby-boom qui prendront leur retraite et d'après les spécialistes, sur les 8,2 millions de personnes que comptera la Suisse en 2050, 2,2 millions auront 65 ans ou plus. Ce serait tout de même bien que les seniors et les personnes développant des prestations de services ou des produits à leur intention puissent se baser sur des données avérées.

« Je mange des fois des choses saines, c'est pour les ongles et les cheveux. [...] mais je dois me forcer. »



1

Fotolia

1

→ In der Soziologie gilt die Pensionierung als «kritisches Lebensereignis». Es bieten sich aber auch Chancen – zum gemeinsamen Kochen und Essen zum Beispiel. → En sociologie, la retraite est considérée comme une « phase critique de la vie ». Mais ce peut aussi être l'occasion de cuisiner et de manger ensemble.

Vernetzte Zusammenarbeit

Im Projekt «Intervening Changes 50+» soll das Alltagsleben von Personen in den ersten fünf Jahren nach ihrer Pensionierung in Bezug auf das Ernährungsverhalten wissenschaftlich untersucht werden. Das Ziel ist, eine Grundlage zu schaffen für die Entwicklung von zielgruppengerechten Interventionen in der Ernährungsberatung. Die konkreten Forschungsfragen sind:

- Wie gestaltete sich das Ernährungsverhalten vor der Pensionierung?
- Wie hat sich das Ernährungsverhalten nach der Pensionierung verändert?
- Welche handlungsleitenden Motive, Einstellungen und Erfahrungen stehen hinter dem gegenwärtigen Ernährungsverhalten?

Une collaboration interdisciplinaire

Le projet scientifique *Intervening Changes 50+*, ou *IC 50+*, s'est penché sur les habitudes alimentaires de personnes ayant pris leur retraite depuis 1 à 5 ans. Objectif visé : constituer une base pour le développement d'interventions ciblées en matière de conseil nutritionnel. Les axes thématiques sont les suivants :

- Quelles étaient les habitudes alimentaires avant la retraite ?
- En quoi la retraite a-t-elle modifié les habitudes alimentaires ?
- Quelles idées, perceptions et expériences sous-tendent les habitudes alimentaires actuelles ?

Ernährungstipps (nicht nur) für Oldies

Mit dem Alter verändert sich der körperliche Stoffwechsel allmählich: der Energiebedarf sinkt, während der Bedarf an Nährstoffen gleich bleibt. Im Internet finden sich viele Empfehlungen, welche durchaus auch jüngeren Semestern gut bekommen:

- Zurückhaltung mit Fetten, Ölen und Süssigkeiten
- regelmässig Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte
- nur 2-3 mal wöchentlich Fleisch, dafür möglichst 2 mal Fisch
- täglich Milchprodukte, denn Kalzium hält die Knochen stark
- 1,5 - 2 Liter Flüssigkeit pro Tag (Durstgefühl kann im Alter abnehmen)
- 4 - 5 kleine Mahlzeiten verdauen sich leichter als 2-3 grosse.

Astuces nutritionnelles pour jeunes et moins jeunes

- Attention aux graisses, huiles et douceurs
- Fruits, légumes, légumineuses et produits à base de céréales complètes doivent être consommés régulièrement
- Limiter la viande à 2-3 fois par semaine et manger au moins 2 fois du poisson
- Les produits laitiers consommés quotidiennement garantissent l'apport en calcium nécessaire à des os solides
- Boire 1,5 à 2 litres par jour (avec l'âge, la soif diminue)
- 4 à 5 repas légers se digèrent mieux que 2 à 3 repas copieux

Die fundierte Bearbeitung dieser Fragen erfordert breites spezifisches Fachwissen und auch spezielle Untersuchungsmethoden. Deshalb wirken in dem von der SHL geleiteten Projekt Mitarbeitende aus vier Fachbereichen in drei Departementen der Berner Fachhochschule BFH zusammen:

- SHL Food Science & Management, Consumer Science, B. Dätwyler u. St. Bürki
- BFH Fachbereich Gesundheit, Ernährung und Diätetik, K. Haas u. S. Beer-Borst
- BFH Fachbereich Soziale Arbeit, Kompetenzzentrum Gerontologie, U. Kalbermatten
- BFH Hochschule der Künste Bern, Forschungsschwerpunkt Kommunikationsdesign, A. Scheuermann u. M. Zumbrunnen

Lustvolle Methodik

Nach Literaturstudien stand die Alltagsanalyse von Pensionierten im Zentrum der 2010 durchgeführten Erhebungen. Gesucht waren Frauen und Männer zwischen 62 und 70 Jahren, ein bis fünf Jahre nach der Pensionierung, welche selbständig in Privathaushalten im Kanton Bern wohnen. Es fand sich eine Testgruppe mit 17 Frauen und 15 Männern, wovon 25 in Zwei- und 7 in Einpersonenhaushalten leben. Alle 32 Personen wurden mittels sozioökonomischer Fragebogen und in Leitfadeninterviews durch die SHL befragt. Dabei handelt es sich um eine Befragungstechnik der Sozialforschung. Die Gespräche folgen zuvor festgelegten Fragen, welche aber sehr offen – ohne vorgegebene Antworten – beantwortet werden können, sodass sich die Interviewerin ein treffendes Situationsbild erarbeiten kann.

Mit 15 der befragten Personen führte die Hochschule der Künste Bern zudem sogenannte «Cultural Probes»* durch. Dies ist eine relativ neuartige Methode aus der Designforschung, welche es ermöglicht, auf unverfängliche und animierende Weise Informationen über das Verhalten und die Bedürfnisse von Testpersonen zu erhalten. Anstelle von Fragen bekommen die Personen ein kleines Paket mit konkreten Aufgaben, welche sie eine Weile in ihrem Alltag begleiten. Unter anderem enthielt das Set eine Kamera mit der die Probanden bestimmte Situationen festhielten. Auf einer Karte markierten sie mit Punkten, wo sie einkauften, assen oder Ausflüge machten. Oder sie gestalteten Collagen von ihrem Lieblingessen und Tischgesprächen.

Erste Erkenntnisse

Die wissenschaftliche Auswertung der gesammelten Informationen im interdisziplinären Projektteam ist noch in Gange. Erste Trends zeichnen sich aber ab:

- Insgesamt wissen die befragten Pensionierten tatsächlich gut Bescheid, was eine gesunde Ernährung bzw. Lebensweise ist. Sie informieren sich primär in den Printmedien, aber auch im Internet und vereinzelt beim Arzt. Die Informationsflut wird zuweilen als überfordernd und widersprüchlich empfunden.
- Viele Befragte sind gegenüber einer Ernährungsberatung positiv eingestellt, würden eine solche aber erst bei gravierenden gesundheitlichen Problemen in Anspruch nehmen. Gewichtsprobleme sind kein ausreichender Grund.
- Essen in Gesellschaft hat für die meisten Befragten eine grosse Bedeutung – wegen dem Zusammensein, nicht wegen des Essens. Ins Restaurant geht's nur zu speziellen Anlässen.
- Viele Seniorinnen und Senioren nehmen das Essen als Dilemma wahr – zwischen Lust auf Genuss und Frust mit dem Gewicht.

Ces questions font appel à un vaste éventail de connaissances spécialisées et méthodes de recherche spécifiques. Pas moins de quatre sections – ou trois départements – de la Haute école spécialisée bernoise HESB sont concernées :

- HESA Food Science & Management, Consumer Science, B. Dätwyler et St. Bürki
- HESB Section Santé, Nutrition et diététique, K. Haas et S. Beer-Borst
- HESB Section Travail social, Centre de compétence Gérontologie, U. Kalbermatten
- HESB Haute école des arts de Berne, Pôle de recherche Design en communication, A. Scheuermann et M. Zumbrunnen

A chaque discipline, sa méthode

Après les études bibliographiques d'usage, l'enquête s'est concentrée, en 2010, sur l'analyse du quotidien des retraités. Etaient visés des femmes et des hommes âgés de 62 à 70 ans, ayant pris leur retraite entre 1 et 5 années plus tôt et menant une vie indépendante dans le canton de Berne. Le groupe-test était composé de 17 femmes et de 15 hommes, 25 vivant dans des ménages à 2 personnes et 7 habitant seuls. Les 32 personnes ont rempli un questionnaire socio-économique et ont participé à des entretiens dirigés organisés par la HESA. Dans cette technique de questionnement propre à la recherche sociale, les entretiens se basent sur un ensemble de questions fixées à l'avance auxquelles il est possible de répondre ouvertement – il n'existe pas de réponses prédéfinies. La personne procédant à l'entretien peut ainsi dresser un tableau adapté à la situation.

La Haute école des arts de Berne a également mené ce que l'on appelle des « cultural probes »*, qui ont compté avec la participation de 15 personnes. Cette méthode issue de la recherche en matière de design, relativement récente, permet de récolter des informations sur les comportements et les besoins des personnes de manière simple et ludique. Au lieu des questions habituelles, les personnes se voient remettre un petit kit contenant des tâches concrètes à effectuer pendant un moment de la journée : appareil photo pour « immortaliser » une situation ; carte géographique et stickers pour marquer les lieux où ils achètent et se restaurent, leurs destinations de voyage ; collage sur un thème fixé, en l'occurrence leur repas préféré ou les conversations qu'ils ont à table.

Les premiers résultats

Si l'évaluation scientifique des données n'est pas encore terminée, certaines tendances se dessinent déjà :

- Généralement, les retraités interrogés savent ce qu'est une alimentation équilibrée et un mode de vie sain. La première source d'information est la presse écrite, suivie par Internet et, plus rarement, le médecin. Le flux d'informations est parfois ressenti comme excessif et contradictoire.
- Si nombre d'entre eux se montrent ouverts à une consultation diététique, ils précisent qu'ils n'y auraient recours qu'en cas de grave problème de santé. Des questions de poids ne sont pas considérées comme suffisamment graves.
- Ne pas manger seul revêt une importance particulière – plus pour le plaisir d'être en société que pour le repas en soi. On ne se rend au restaurant qu'à des occasions spéciales.
- La nourriture est pour beaucoup de seniors un vrai dilemme : faut-il privilégier le plaisir de manger ou surveiller son poids ?



1

1
→ Cultural Probes: Zeig mir deinen Kühlschrank und ich weiss, was du isst. → Cultural probes: « Montre-moi ton frigo et je te dirai ce que tu manges ».

3-4
→ Veränderter Stoffwechsel, weniger Stress... – regelmässige Bewegung hilft, das Körpergewicht trotzdem im Griff zu behalten. → Changements dans le métabolisme, moins de stress... – faire de l'exercice régulièrement aide à garder son poids sous contrôle.

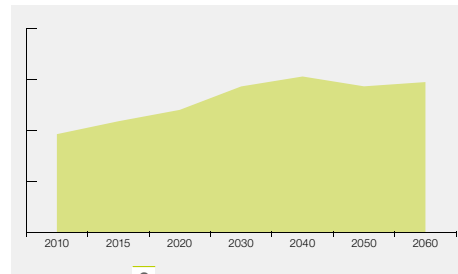


3

Fotolia / SHL

2

→ Nach Schätzungen des Bundesamts für Statistik nimmt die Altersgruppe der 65-79 jährigen bis 2060 von heute knapp 1 Million auf über 1.4 Millionen zu.
→ D'après des estimations de l'Office fédéral de la statistique, la tranche d'âge des 65-79 ans devrait passer de 1 à 1,4 millions d'ici 2060.



2



4

- Bei Paaren können in der Regel sowohl Männer wie Frauen kochen. Im Alltag ist es jedoch mehrheitlich die Frau, die einkauft und kocht.

Die bis zum Abschluss des Projektes IC 50+ vorliegenden Resultate werden dazu beitragen, die Förderung eines gesunden Ernährungsverhaltens nach der Pensionierung praxisorientiert weiter zu entwickeln. Nützlich sind sie insbesondere für die Ernährungsberatung beim Übergang vom Erwerbsleben in die Pensionierung, sowie für die Lebensmittelindustrie. Aber Vorsicht beim Marketing: die Menschen fühlen sich nach ihrer Pensionierung keinesfalls einer spezifischen Zielgruppe «Senioren» zugehörig und sie möchten auch nicht entsprechend beworben werden. Diese Erkenntnis wird wohl jede und jeder von uns früher oder später gerne bestätigen wollen.

- Dans le cas des couples, aussi bien les hommes que les femmes peuvent cuisiner. Au quotidien, cependant, c'est la femme qui le plus souvent fait les courses et prépare les repas.

Les résultats finaux du projet IC 50+ devraient permettre de promouvoir plus avant le développement d'un comportement alimentaire sain après la retraite. Ils seront particulièrement utiles aux diététiciens ainsi qu'à l'industrie alimentaire. En matière de marketing, autant le dire tout de suite : ces personnes ne se sentent nullement appartenir à un groupe cible « seniors » et ne souhaitent pas qu'on s'adresse à elles en ces termes. Un constat qui se vérifiera tôt ou tard pour chacun d'entre nous ...

* B. Gaver, T. Dunne, E. Pacenti, «Cultural Probes», interactions Jan. /Feb. 1999, p. 21-29

Interdisziplinäre Projekte innerhalb der BFH

Fachhochschulen erforschen die Praxis und haben es entsprechend oft mit komplexen Problemen zu tun, welche fachübergreifende Forschungsansätze erfordern. Die BFH vereint das Know-how aus verschiedenen Departementen und fördert interdisziplinäre Projekte gezielt. Aktuelle Beispiele mit Beteiligung der SHL:

- Entwicklung Sensortechnik für Rehkitz-Rettung, mit TI Burgdorf
- Wirkung der Durchwurzelung gegen Hangrutsche, mit AHB
- Siedlungen mit integrierter landwirtschaftlicher Nutzung, mit AHB
- Hydrothermale Verkohlung (HTC) für Anwendungen in der Landwirtschaft, mit TI Burgdorf
- Oxidative Reaktionen in Chips und anderen Lebensmitteln, mit HKB
- Entwicklung Brunst-Detektor für Kühe, mit TI Biel

Projets interdisciplinaires au sein de la HESB

La HESA compte avec la collaboration d'autres départements de la HESB (TI Berthoud, ABGC Berthoud, TI Bienne ou HEAB) pour les projets suivants :

- Développement de systèmes senseurs pour sauver les faons
- Stabilisation du sol par enracinement pour lutter contre les glissements de terrain
- Lotissements et utilisation intégrée des terres agricoles
- Carbonisation hydrothermale (HTC) destinée à des applications agricoles
- Réactions oxydantes dans les chips et autres denrées alimentaires
- Développement d'un détecteur de l'œstrus

Ein Projekt mit vielen Zutaten

Un projet, plusieurs ingrédients

Gefragt sind: Arne Scheuermann, Hochschule der Künste Bern HKB, Forschungsschwerpunkt Kommunikationsdesign und Beatrice Dätwyler, SHL/Food Science & Management Fachgruppe Consumer Science

Fragen: Urs Wehrli; traduction: Laura Sánchez

U.W. Herr Scheuermann, wie kommen Sie als Designforscher zum Thema Essen und Pensionierung?

Arne Scheuermann Wir stellen immer wieder fest, dass das Kommunikationsdesign bei der Ernährungsberatung oft ganz am Ende kommt – wenn Ernährungsempfehlungen grafisch umgesetzt werden sollen. Wir glauben, dass das zu spät ist. Um eine gesunde Ernährung wirkungsvoll zu kommunizieren, sollten Gestalterinnen und Gestalter von Anfang an in die Erforschung der Zielgruppe eingebunden sein. Das Projekt bot uns hierzu gute Ansätze.

«Alle Beteiligten benötigen Offenheit und eine gewisse Neugier für andere Fachgebiete» Beatrice Dätwyler

U.W. Beatrice Dätwyler, zu viele Köche verderben den Brei. Wie wurde die Zusammenarbeit über vier Fachbereiche aufgegleist?

Beatrice Dätwyler Die Koordination ist eine Herausforderung: Nebst regelmässigen Kontakten per E-Mail und Telefon sind persönliche Treffen zu zweit oder in der Gruppe unabdingbar. Zudem muss zu jedem Zeitpunkt klar sein, wer welche Aufgaben hat und wer das Projekt führt. Die Person, welche den Lead übernimmt, muss initiativ sein und auf die Projektpartner zugehen. Alle Beteiligten benötigen Offenheit und eine gewisse Neugier für andere Fachgebiete.

U.W. Wie wurden die Testpersonen ausfindig gemacht?

Beatrice Dätwyler Die Auswahlkriterien gingen klar aus der Fragestellung hervor. Wir haben die Suche auf die Region Bern konzentriert und die persönlichen Kontakte rund um die SHL genutzt. Dank dem Schneeballeffekt hatten wir rechtzeitig eine den Kriterien entsprechende Stichprobe zusammen.

U.W. Wie funktionierte die zusätzliche «Befragung» der Probanden mit Cultural Probes?

Arne Scheuermann Bei dieser Forschungsmethode erhalten die Personen einen Umschlag mit verschiedenen «Aufgaben», die kreativ zu lösen sind: Man kann sein Lieblingsrezept aufmalen, auf einer Landkarte mit farbigen Klebern markieren, welche regionale Küche man mag oder mit einer Einwegkamera die eigene Küche

Personnes interrogées : Arne Scheuermann, Haute école des arts de Berne HEAB, Pôle de recherche Design en communication et Beatrice Dätwyler, HESA / Food Science & Management, Unité Consumer Science

Questions : Urs Wehrli ; traduction : Laura Sánchez

U.W. M. Scheuermann, vous êtes chercheur en design. Qu'est-ce qui vous a amené à étudier des sujets comme l'alimentation ou la retraite ?

Arne Scheuermann Nous avons constaté qu'en matière de conseils nutritionnels, le design en communication intervient souvent en fin de processus, au moment de la transposition graphique. Pour nous, c'est trop tard. La conception doit être intégrée à la recherche du groupe cible dès le départ si on veut obtenir une communication efficace. A cet égard, le projet nous a permis une bonne approche.

U.W. Beatrice Dätwyler, vous savez ce qu'on dit: « Autant de têtes, autant d'avis ». Comment la collaboration entre les quatre sections s'est-elle déroulée ?

Beatrice Dätwyler Assumer la coordination est toujours un défi. En plus des contacts réguliers par courriel ou par téléphone, il est indispensable d'organiser des rencontres à deux ou en groupe. Le rôle de chacun doit être clair pour tout le monde. La personne qui prend la direction des opérations doit faire preuve d'initiative et aller vers les partenaires du projet, qui doivent de leur côté se montrer ouverts et curieux vis-à-vis du travail des autres.

U.W. Comment avez-vous procédé pour la recherche des personnes-test ?

Beatrice Dätwyler Les critères de sélection étaient inhérents à la thématique. Nous nous sommes concentrés sur la région de Berne, en exploitant les contacts de la HESA. Grâce à l'effet boule de neige, nous avons constitué en temps voulu un échantillon répondant aux critères voulus.

« L'ouverture d'esprit et la curiosité vis-à-vis du travail des autres sont indispensables. »

Beatrice Dätwyler

U.W. Comment s'est déroulée l'« enquête » supplémentaire basée sur les « cultural probes » ?

Arne Scheuermann Cette méthode de recherche consiste à donner aux personnes une enveloppe contenant plusieurs « tâches » créatives : dessiner sa recette préférée, coller des stickers de couleur



1

→ Beatrice Dätwyler (rechts) und Arne Scheuermann (links): im Dialog zwischen Konsumwissenschaften und Kommunikationsdesign eröffnen sich interessante Blicke.

→ Beatrice Dätwyler (à droite) et Arne Scheuermann (à gauche) : le dialogue entre les sciences de la consommation et le design en communication laisse présager des perspectives intéressantes.

fotografieren und Vieles mehr. Die Ergebnisse werden durch das Forschungsteam ebenso kreativ ausgewertet. Sie sind dann auch weniger empirisch als bei einer Befragung und liefern einen eher spontanen, ungewöhnlichen Zugang zum Thema.

U.W. Hatten Sie bereits Erfahrungen mit Cultural Probes?

Arne Scheuermann Ja, wir haben bereits in einem Forschungsprojekt Cultural Probes verwendet – dort ging es um den Alltag von Migrantinnen und Migranten im Gäbelbachquartier in Bern.

Beatrice Dätwyler Für uns an der SHL war dieser Zugang neu. Für die sozialwissenschaftliche Ernährungsforschung ist er sehr bereichernd.

«Um eine gesunde Ernährung wirkungsvoll kommunizieren zu können, sind Gestalterinnen und Gestalter optimalerweise von Anfang an eingebunden.»

Arne Scheuermann

U.W. Wie hat sich diese Methode nun bewährt?

Beatrice Dätwyler Tiptopp. Die Interviewten zeigten sich sehr offen und neugierig. Obwohl die Cultural Probes mit einem gewissen Aufwand verbunden waren, musste ich niemanden überreden.

Arne Scheuermann Das beobachten wir immer wieder: Ältere Menschen widmen sich den Cultural Probes mit viel Freude – und viel zuverlässiger als die jungen. Sie sind auch eher bereit, ungewöhnliche Einblicke in den eigenen Alltag zu gewähren.

U.W. Gab es für Sie persönlich auch Überraschungen?

Beatrice Dätwyler Mich hat überrascht, dass fast so viele Männer wie Frauen teilgenommen haben.

Arne Scheuermann Mich haben die Energy Drinks in den Kühlschränken überrascht – braucht man die nach der Pensionierung dann wieder?

sur une carte en indiquant quelles sont les spécialités régionales particulièrement appréciées, photographier sa propre cuisine à l'aide d'un appareil photo prêt-à-photo, etc. L'analyse des résultats privilégie elle aussi la créativité. Moins empiriques que ceux d'une enquête classique, ceux-ci permettent d'aborder le sujet dans une approche moins classique et plus libre du sujet.

U.W. Aviez-vous déjà eu recours aux cultural probes ?

Arne Scheuermann Oui, nous avons déjà travaillé avec les cultural probes dans un projet de recherche – le sujet portait sur le quotidien des migrants dans le quartier de Gäbelbach, en ville de Berne.

Beatrice Dätwyler A la HESA, c'était la première fois que la méthode était utilisée. C'est une approche très enrichissante pour la recherche alimentaire sous l'angle socio-économique.

U.W. Cette méthode a-t-elle bien été accueillie par les participants ?

Beatrice Dätwyler Très bien. Les personnes interrogées se sont montrées très ouvertes et curieuses. Bien que les cultural probes demandent un certain investissement, je n'ai eu besoin de convaincre personne.

Arne Scheuermann Les personnes plus âgées prennent beaucoup de plaisir aux cultural probes - et elles se montrent sur ce plan bien plus fiables que les jeunes. Elles font également preuve d'une plus grande disposition à aborder leur quotidien d'une manière peu conventionnelle.

« Les créateurs et créatrices doivent être impliqués dès le départ. » Arne Scheuermann

U.W. Des surprises ?

Beatrice Dätwyler J'ai été étonnée de voir que le nombre de participants était pratiquement égal au nombre de participantes.

Arne Scheuermann La présence de boissons énergisantes dans les frigos! Je ne pensais pas qu'on puisse en avoir besoin une fois à la retraite.

Köpfe an der SHL

Nouveaux visages – changements



1



2



3



4

Neue Dozierende

1 Peter Hofs, MSc-Ing.

Dozent für internationale Tierproduktionssysteme, seit 1.2.2011. Peter Hofs studierte Agronomie und absolvierte an der Universität Wageningen den Master in Tropical Animal Production. Der Niederländer bringt 35 Jahre Berufserfahrung in Nutztierwissenschaften aus verschiedenen Ländern mit. Zuletzt war er als Berater für die Banjara Hills Consults Foundation in Madagaskar tätig, wo er auch als Sonderberater Tierproduktion des Staatspräsidenten gearbeitet hatte.

2 Dr. Jürgen Blaser, dipl. Forst-Ing. ETH

Dozenten für tropische Forstwirtschaft und Klimawandel, ab August 2011. Jürgen Blaser studierte Forstwirtschaft an der ETH Zürich und doktorierte an der Georg August Universität Göttingen mit einer forstökologischen Arbeit in Costa Rica. Er bringt 28 Jahre Berufserfahrung im gesamten Tropenraum und in internationalen Organisationen mit. Zuletzt war J. Blaser Vizedirektor und Leiter der Beratungsabteilung bei der Intercooperation. Innerhalb der SHL wird die neu geschaffene Stelle in der Abteilung Masterstudien angesiedelt.

PD. Dr. Arne Pommerening, dipl. Forstwirt (Univ.)

Dozent für Waldbau und Waldwachstum ab August 2011. Herr A. Pommerening hat an der Georg-August-Universität in Göttingen Forstwissenschaft studiert und im Anschluss im Bereich Waldwachstumkunde/Forstliche Biometrie promoviert. Nach einem Post-Doc-Studium an der Ludwig-Maximilians-Universität in München folgte eine Habilitation an der Universität für Bodenkultur in Wien. Zuletzt war er Lecturer in Experimental Silviculture and Biometrics an der Bangor University in Wales/Grossbritannien.

Wechsel in Fachbereichen

3 Beatrice Dätwyler, lic. phil. hist.

Nach Abschluss des Projektes IC 50+ (Seite 4-7) verlässt die wissenschaftliche Mitarbeiterin der Abteilung Food Science & Management die SHL. Sie wird per 1.8.2011 Dozentin für Kultur, Gesellschaft und Sprache an der ZHAW in Wädenswil.

4 Sabine Reist-Marti, Dr. sc. nat. ETH, Dipl. Ing.-Agr. ETH

Die Dozentin für Tiergenetik verlässt die SHL im Juli 2011, um eine neue Herausforderung bei der Identitas AG in Bern anzunehmen.

Nouveaux enseignant-e-s

1 Peter Hofs, MSc-Ing.

Professeur (systèmes internationaux de production animale) depuis le 01.02.2011. Agronome de formation, Peter Hofs a fait un master en production animale tropicale à l'université de Wageningen. Hollandais d'origine, au bénéfice de 35 années d'expérience internationale dans le domaine des sciences animales, il a en outre été conseiller auprès de la fondation Banjara Hills Consults à Madagascar, où il a également été conseiller spécial en production animale pour le président.

2 Dr Jürgen Blaser, dipl. EPF Ing. forestier

Professeur (foresterie tropicale et changements climatiques) à partir d'août 2011. J. Blaser a étudié la foresterie à l'EPF de Zurich. Il a ensuite fait son doctorat à l'université Georg August de Göttingen sur l'écologie forestière au Costa Rica. En ce moment, sous-directeur et responsable des services de vulgarisation chez Intercooperation, il a 28 ans d'expérience en régions tropicales et au sein d'organisations internationales. Ce nouveau poste est intégré à la division Master de la HESA.

PD Dr Arne Pommerening, dipl. foresterie (univ.)

Professeur (sylviculture et croissance de la forêt) à partir d'août 2011. A. Pommerening a étudié la foresterie à l'université Georg August de Göttingen et rédigé son doctorat sur la croissance forestière et la biométrie forestière. Après des études post-doc à l'université Ludwig Maximilian de Munich, il fait sa thèse d'habilitation à l'Université pour Bodenkultur de Vienne. Son poste précédent: professeur (sylviculture expérimentale et biométrie) à la Bangor University du Pays de Galles, en Grande-Bretagne.

Changement d'activité

3 Beatrice Dätwyler, lic. phil. hist.

Une fois le projet IC 50+ (pp.4-9) terminé B. Dätwyler, collaboratrice scientifique de la division Food Science & Management, quittera la HESA et débutera le 01.08.2011 comme professeure à la ZHAW de Wädenswil (Culture, Langues et Société).

4 Sabine Reist-Marti, Dr sc. nat. EPF, dipl. ing. agr. EPF

Professeure de génétique animale, S. Reist-Marti quitte la HESA en juillet 2011 pour relever un nouveau défi auprès d'Identitas SA, Berne.

Erweiterungsbau

Travaux d'agrandissement

Seit Jahren platzt die SHL aus allen Nähten, aber jetzt nimmt der Erweiterungsbau Formen an. Ein Rundgang vor Ostern 2011.

A l'étroit depuis plusieurs années maintenant, la HESA voit ses « rêves de grandeur » devenir réalité. Etat des travaux d'agrandissement à Pâques 2011.



 SHL



→ Aktuelle Bilder und Informationen zum Erweiterungsbau laufend auf www.shl.bfh.ch (Campus/Erweiterungsbau)

→ Images et informations actualisées sur notre site www.shl.bfh.ch (Campus/Travaux d'agrandissement)

Studieren & Notieren

Prendre connaissance & prendre note

Vorankündigung: Ackerbau-Tagung

16.11.2011, Inforama Rütli, Zollikofen BE

Der Schweizer Ackerbau soll hochwertige Nahrungsmittel produzieren und zugleich wettbewerbsfähig, ressourceneffizient und sozialverträglich sein. Ist das machbar? Welches Potenzial haben überbetriebliche Kooperationen für die Zukunft? Ein SHL-Projekt liefert Antworten. Die Tagung richtet sich an Bäuerinnen, Bauern



und alle, die sich für die Planung von Fruchtfolgegemeinschaften und Steigerung der Wertschöpfungskette interessieren. Tagungssprache ist Deutsch und Französisch. Mehr demnächst auf:

→ www.shl.bfh.ch (Weiterbildung/Fachveranstaltungen)

Equigarde® Plus: Pferde füttern

Welches sind die geeigneten Futtermittel für eine optimale Ernährung unserer Pferde? Wie müssen wir das Futter anbauen, Wiesen und Weiden pflegen, Rationen berechnen? Das aktuelle Modul von «Equigarde® Plus», dem Zertifikatslehrgang für Pferdeprofis, startet anfangs Mai am Schweizerischen Nationalgestüt SNG. Kurzfristige Anmeldungen sind noch willkommen. Mehr unter:

→ www.shl.bfh.ch (Weiterbildung/Zertifikatslehrgänge)

Frauen in der Landwirtschaft

Ende Januar fand am Geographischen Institut der Universität Bern die internationale Tagung «Frauen in der Landwirtschaft – Aktuelle Debatten aus Wissenschaft und Praxis» statt; mitorganisiert von der SHL. Rund 150 Bäuerinnen sowie Vertreterinnen aus Wissenschaft und Verbandspraxis und ein paar Männer nahmen teil. Die Referentinnen regten mit ihren Inputs über arbeitswirtschaftliche, gesundheitliche, wirtschaftliche oder kulturelle Aspekte der Situation von Frauen in der Landwirtschaft einen intensiven Austausch an. Der Tagungsband soll im März 2012 im eFeF-Verlag erscheinen.

InfoAbend Studiengang Food Science & Management

4. Mai 2011, 19.00 Uhr, Anmeldung auf www.shl.bfh.ch

Pré-annonce : Colloque Grandes cultures

16.11.2011, Inforama Rütli, Zollikofen BE

Produire en Suisse des aliments de qualité, et ce en restant compétitif, en ménageant les ressources et en tenant compte des retombées sociales : un tel programme est-il réalisable ? Quel est dans ce contexte l'avenir des coopérations entre exploitations ? Un projet mené par la HESA fournit des réponses. Le colloque s'adresse aux paysans et paysannes, mais aussi à toutes les personnes qui s'intéressent à la mise en place de communautés d'assolement et aux améliorations possibles dans la chaîne de valeur ajoutée. Les langues de travail seront l'allemand et le français. Plus d'infos prochainement sous :

→ www.shl.bfh.ch (Formation continue / Colloques/Séminaires)

Equigarde® Plus : alimentation des chevaux

Quels sont les fourrages les plus appropriés à l'alimentation de nos chevaux ? Comment les produire ? Comment entretenir prai-



ries et pâturages, calculer les rations ? Début mai commencera au Haras national suisse HNS le module actuel du cycle Equigarde® Plus, une formation certifiante pour les pros du cheval. On

peut encore s'inscrire. Pour plus d'infos :

→ www.shl.bfh.ch (Formation continue / Formations certifiantes)

Femmes et agriculture

Fin janvier s'est tenu à Berne un congrès international sur le rôle des femmes dans l'agriculture. Co-organisé par la HESA, il s'est déroulé à l'institut de géographie de l'Université de Berne et a réuni environ 150 paysannes, des représentantes des milieux scientifiques et des associations, mais aussi quelques hommes. Les intervenantes ont abordé le rôle des femmes dans l'agriculture sous des angles différents, qu'ils soient économiques, culturels ou sociaux. Les thèmes abordés ont suscité des échanges très denses. Les actes de ce congrès paraîtront en mai 2012 aux éditions eFeF.

Soirée d'information Filière Food Science & Management

4 mai 2011, 19 h 00, inscription sous www.shl.bfh.ch

nutri 11 – Ernährung verbindet

nutri 11 – La nutrition rassemble



Xavier Meyer ; traduction : Urs Wehrli

Vom 17. bis 19. Juni findet in Grangeneuve im Kanton Freiburg die Nutri 11 statt, eine gemeinsame Grossveranstaltung zum Thema Ernährung.

Das Ziel dieser grossen und bunten Ausstellung ist es, verschiedenste aktuelle Facetten der Nahrungsproduktion und -verarbeitung zu beleuchten. Zur Organisation haben sich das Landwirtschaftliche Institut des Kantons Freiburg in Grangeneuve, Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, die Vetsuisse-Fakultät der Uni Bern und die SHL zusammengeschlossen. Der gemeinsame Anlass unterstreicht die 2010 unterzeichnete Zusammenarbeitsvereinbarung dieser Institutionen (siehe Box).

Die Nutri 11 richtet sich einerseits an das Fachpublikum der Nahrungsmittel produzierenden und verarbeitenden Branchen, andererseits aber auch an die breite Öffentlichkeit, die sich dafür interessiert, was alles geschieht, bevor die Nahrung auf unsere Teller kommt. Das beginnt bei der Saat der Ackerkulturen, führt über die Pflege der Nutztiere, die Verarbeitung der Lebensmittel und es endet bei einer gesunden und verantwortungsvollen Ernährung von uns Menschen. Speziell interessieren dürfte der Anlass die Schulen der Region, welche gezielt eingeladen wurden. Die Organisationen hoffen, sich an den drei Tagen mehreren Tausend Besucherinnen und Besuchern präsentieren zu können.



essiert, was alles geschieht, bevor die Nahrung auf unsere Teller kommt. Das beginnt bei der Saat der Ackerkulturen, führt über die Pflege der Nutztiere, die Verarbeitung der Lebensmittel und es endet bei einer gesunden und verantwortungsvollen Ernährung von uns Menschen. Speziell interessieren dürfte der Anlass die Schulen der Region, welche gezielt eingeladen wurden. Die Organisationen hoffen, sich an den drei Tagen mehreren Tausend Besucherinnen und Besuchern präsentieren zu können.

Die Ausstellung, die zu einem grossen Teil im Freien und in einem Zirkuszelt stattfinden wird, soll konsequent zweisprachig informieren. Auf dem Programm stehen Podiumsveranstaltungen, Führungen, Informationsstände, Marktstände mit regionalen Produkten, Degustationen, ein Wissenschafts-Kaffee – und Vieles wird noch hinzukommen.

Die Ausstellung, die zu einem grossen Teil im Freien und in einem Zirkuszelt stattfinden wird, soll konsequent zweisprachig informieren. Auf dem Programm stehen Podiumsveranstaltungen, Führungen, Informationsstände, Marktstände mit regionalen Produkten, Degustationen, ein Wissenschafts-Kaffee – und Vieles wird noch hinzukommen.

→ Mehr auf www.nutri11.ch

Du 17 au 19 juin 2011 se tiendra sur le site de l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg Grangeneuve la première édition du forum sur la nutrition : le bien nommé nutri 11.

Dans le cadre de nutri 11, il sera proposé aux visiteurs de découvrir les différentes facettes de l'alimentation et toutes les questions propres à la nutrition seront abordées. La Haute école suisse d'agronomie s'est associée à Agroscope Liebefeld Posieux, l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg Grangeneuve et VETsuisse pour planifier cet événement haut en couleurs et entièrement nouveau. Cette collaboration souligne et renforce des synergies existant déjà entre ces institutions (lire encadré).

Le public-cible de la manifestation sera composé d'une part de professionnels chargés quotidiennement de la production et de la transformation de denrées alimentaires et d'autre part de consommateurs s'intéressant à tout ce qui touche à l'alimentation. A cette fin, les écoles, les autorités et de nombreuses organisations ont également été invitées. Les trois journées doivent donner l'occasion aux visiteurs – attendus par milliers – de mieux connaître les quatre institutions et surtout de satisfaire leur curiosité par rapport aux domaines touchant de près ou de loin la nutrition.

Le forum organisé partiellement en plein air présentera en détails les nombreux domaines d'activités sur lesquels interviennent les quatre organisateurs et sera organisé de manière entièrement bilingue. Se promenant librement sur le site entre conférences, visites guidées, stands d'informations, marché de produits régionaux, café scientifiques et exercices de dégustation, les curieux pourront passer une journée agréable et détendue où tous leurs sens seront mis en éveil.

nutri 11

→ Toutes les informations sur le site : www.nutri11.ch

Landwirtschaftsinstitutionen enger vernetzt

Im Oktober 2010 unterzeichneten die SHL, die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP-Haras, das landwirtschaftliche Institut des Kantons Freiburg LIG und die Vetsuisse-Fakultät der Universität Bern eine Vereinbarung. Darin bekräftigen sie den Willen, die bereits vorhandene Zusammenarbeit in der landwirtschaftlichen Bildung und Forschung markant auszubauen. Die Nutri 11 bedeutet einen ersten Meilenstein in der gestärkten Partnerschaft.

Coopération : des institutions plus étroitement liées

En octobre 2010 a été signée une convention unissant la HESA, Agroscope Liebefeld-Posieux, l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG et la faculté VETsuisse de l'Université de Berne. Ces quatre partenaires y ont affirmé leur volonté de renforcer leur action commune dans le domaine de la formation et de la recherche agronomiques. Un premier jalon de cette collaboration sera posé en juin 2011 avec l'événement nutri 11.

Buchen im Klimatest

Le hêtre à l'épreuve du climat

Der Klimawandel wird das Gesicht unserer Wälder verändern. Wie sich welche Baumarten anpassen, ist offen. Statt abzuwarten, testet die SHL mediterrane Buchen in der Schweiz. Ein Zwischenbericht mit vielen Fragen. Le changement climatique va modifier le visage de nos forêts. Difficile de prédire quelles essences vont s'adapter. La HESA prend les devants et teste dans nos contrées des hêtres méditerranéens. Premiers résultats et pas mal de questions.



Urs Mühlethaler

→ Dozent für Waldökosysteme und Gesellschaftsfragen. Mitarbeitende: Hans Bärtschi, Urs Kamm, Michaela Zeiter, Andreas Stampfli
→ Professeur (Ecosystèmes forestiers et questions de société). Team: Hans Bärtschi, Urs Kamm, Michaela Zeiter, Andreas Stampfli



Urs Wehrli ; traduction : Philippe Gasser

Gehs der Buche an den Kragen?

Wald ist nicht einfach Wald: Die Zusammensetzung der Baumarten, Wuchsformen und auch die Krautschicht sind in jeder Lage anders. Unterhalb von tausend Höhenmetern dominiert in der Schweiz fast überall die Buche (*Fagus sylvatica*). Je nach Temperatur, Niederschlag und Boden haben sich über die Jahrtausende zig unterschiedliche Buchenwaldgesellschaften bei uns etabliert. Was passiert nun, wenn durch den Klimawandel die Durchschnittstemperaturen innert Jahrzehnten plötzlich ansteigen und ungewohnte Trockenperioden auftreten? Wärmeliebende und trockenheitstolerante Baumarten werden bevorzugt, andere verdrängt. Ob die Buche dank ihrer grossen ökologischen Amplitude künftig in der Schweiz weiterhin eine dominierende Rolle spielen wird, ist ungewiss.

Die Natur machen lassen?

Für die Forstwirtschaft, die es sich gewohnt ist, Generationen vor auszuplanen, stellen sich schwierige Fragen: Soll sie einfach abwarten und beobachten, wie sich das Waldökosystem anpasst? Oder kann sie die Prozesse antizipieren und durch gezielte Eingriffe sinnvoll beeinflussen? Urs Mühlethaler, Spezialist für Waldökosysteme an der SHL, kennt ein paar spezielle Buchenwälder im Mittelmeerraum, die trotz regelmässiger Sommertrockenheit und Hitze gutes Wachstum aufweisen. Handelt es sich um genetisch speziell angepasste Populationen oder vermag sich die Buche generell gut an Klimaextreme anzupassen? Könnte mediterranes Saatgut, das der hiesigen Naturverjüngung beigemischt wird, dazu beitragen, die Schweizer Buchenwälder für die Klimaerwärmung robuster zu machen? Diesen Fragen gehen Mühlethaler und sein Team im Buchensaatprojekt nach. Es wird vom SBF COST-Kredit und vom BAFU unterstützt. Das Projekt startete 2009 mit der Samenernte an definierten Standorten in Italien, Slowenien und zum Vergleich in der Schweiz.

Le hêtre en péril ?

La forêt devrait toujours être mise au pluriel. La composition forestière, le mode de croissance des essences, la couche herbacée diffèrent selon la station. Au-dessous de 1000 m d'altitude, c'est en général le hêtre (*Fagus sylvatica*) qui prédomine en Suisse. Au fil des millénaires, il s'est établi sous les associations les plus diverses, en fonction des températures, des précipitations et des conditions pédologiques. Mais qu'advient-il si, en quelques décennies, les températures moyennes augmentent fortement et si les périodes de sécheresse se font plus fréquentes ? Les essences qui aiment ces conditions vont prospérer, les autres connaîtront un déclin. Il est encore difficile de savoir si le hêtre, grâce à sa grande amplitude écologique, maintiendra son hégémonie dans les forêts suisses.

Laisser faire la nature ?

Cœuvrant dans le très long terme, la planification forestière est placée devant un dilemme. Faut-il « laisser venir » et observer les processus d'adaptation des écosystèmes, ou peut-on au contraire les anticiper, voire les influencer « dans le bon sens » par des interventions ciblées ? On sait que certaines hêtraies des régions méditerranéennes, malgré des étés caniculaires, présentent une croissance respectable. S'agit-il de peuplements au bénéfice d'une conformation génétique particulière, ajustée au climat ? Ou est-ce une aptitude propre à cette essence de s'adapter aux extrêmes climatiques ? Des semences provenant de régions méridionales pourraient-elles, parallèlement au rajeunissement naturel, contribuer à renforcer la résistance de nos hêtraies face au réchauffement climatique ? C'est l'enjeu de Semis de hêtre, un projet de la HESA dirigé par Urs Mühlethaler, avec le soutien financier du SER, action COST et de l'OFEV.



1



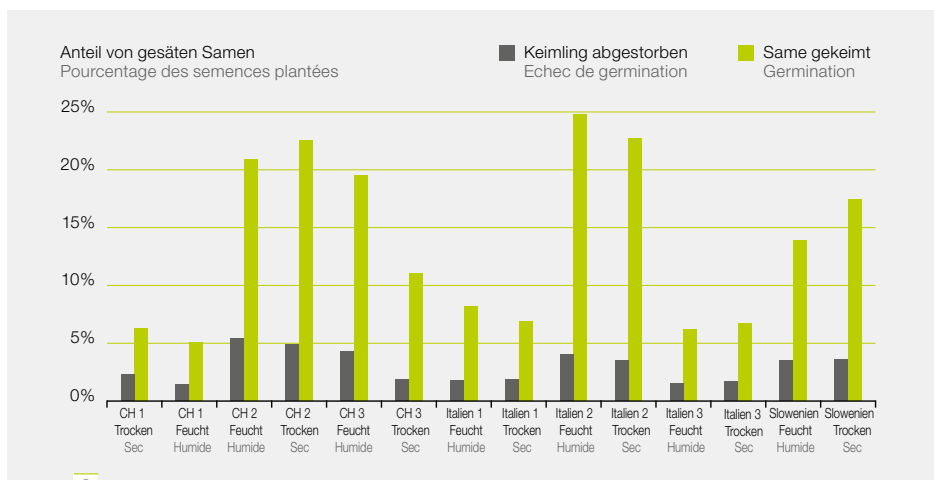
2

Fotolia / SHL

1-2

→ Die Rotbuche ist mit Abstand der häufigste Laubbaum der Schweiz. Sie verbreitet sich weitgehend durch Naturverjüngung. Wie sie mit der Klimaerwärmung zurecht kommt ist indessen noch ungewiss.

→ Parmi les feuillus, le hêtre est l'essence prédominante en Suisse. Il se propage surtout par rajeunissement naturel. L'influence du réchauffement climatique sur son évolution est encore incertaine.



3

Italos im Test

Bucheckern von sechs ausgesuchten Mutterbäumen wurden jeweils an relativ feuchten sowie trockenen Standorten gesammelt. An der SHL in Zollikofen wurde später die potenzielle Keimfähigkeit der Saatgutproben im Labor getestet. Dann wurden Samenproben in fünf verhältnismässig trockenen Schweizer Buchenwäldern ausgesät: in Osterfingen SH, Kappelen BE, Oberried BE, Ardon VS und Meride TI. Im Frühjahr 2010 wurde die Keimrate an diesen Standorten ausgewertet. Markant unterschiedliche Keimraten ergaben sich je nach Herkunft, aber auch zwischen den Mutterbäumen der gleichen Erntestandorte, nicht jedoch zwischen feuchten und trockenen Herkünften. Ein genereller Trend bezüglich Schweizer oder mediterraner Samenherkunft konnte im ersten Versuchsjahr nicht festgestellt werden. Die Saatversuche werden zurzeit an drei Standorten wiederholt. In der Folge werden die Jungbäumchen regelmässig vermessen, um die Vitalität zu vergleichen. In einem Forstgarten im Seeland finden zudem Trockenstressexperimente statt. Erst mit der Zeit wird sich erweisen, ob und unter welchen Bedingungen sich die mediterrane Genetik bewährt.

Les méridionaux sous la loupe

Le projet a démarré en 2009 par la récolte de semences en Italie, en Slovénie et, à titre comparatif, en Suisse. C'est ainsi qu'ont été réunies les faînes de 6 arbres-mères issus de zones sèches et de zones relativement humides. Des tests de viabilité ont été effectués dans les labos de la HESA et les semis ont été réalisés dans cinq hêtraies relativement sèches : Osterfingen SH, Kappelen BE, Oberried BE, Ardon VS et Meride TI. Au printemps 2010, les taux de germination ont présenté de fortes différences selon la provenance, mais aussi selon les arbres-mères d'une même station. En revanche, le degré d'humidité des emplacements d'origine ne s'est pas avéré déterminant. Après une année d'essais, il n'est pas encore possible de tirer des conclusions. Les tests sont en ce moment répétés en trois endroits différents. Les plants seront mesurés à intervalles réguliers, afin de comparer leur vitalité. Parallèlement, des expériences autour du stress hydrique se déroulent dans une pépinière forestière du Seeland. Il faudra donc encore patienter pour savoir si le patrimoine génétique méditerranéen peut venir au secours des hêtraies suisses ...

Fragen an den Projektleiter**U.W. Ist es ökologisch vertretbar, fremde Buchen anzusiedeln?**

U. Mühlethaler: Genau diese Frage soll im Projekt geklärt werden. Mittelmeerbuchen sind keine Exoten, sie haben sich nach der Eiszeit von Slowenien her zu uns ausgebreitet. Warum soll der Mensch die natürlichen genetischen Anpassungsprozesse nicht beschleunigen? Den Klimawandel beschleunigt er ja offenbar auch.

Warum gerade die Buche als Forschungsobjekt?

Die Buche ist ein Flaggschiff: Kommt sie mit den neuen Klimabedingungen nicht mehr zurecht, sind viele andere Baumarten ebenfalls gefährdet. In Süditalien zeigt die Buche erstaunlich breite Jahrringe, also grossen Zuwachs; das ist doch auch energiepolitisch spannend!

Le responsable du projet en explique les enjeux**Est-il écologique de « naturaliser » des hêtres étrangers ?**


C'est la question centrale du projet. Le hêtre méditerranéen n'est pas une essence exotique. Depuis la période glaciaire, il s'est propagé à partir de la Slovénie vers nos contrées. Pourquoi l'homme ne devrait-il pas accélérer les processus génétiques d'acclimatation ? Après tout, c'est aussi lui qui apparemment accélère les changements climatiques.

Pourquoi s'intéresser en particulier au hêtre ?

Le hêtre est l'arbre « témoin » de la forêt suisse : s'il ne peut faire face aux nouvelles conditions climatiques, d'autres essences ne le pourront pas non plus. Dans le sud de l'Italie, le hêtre présente des cernes très espacés, signe d'une forte croissance ; c'est étonnant, et aussi intéressant sur le plan de la politique énergétique ...

Alerte chaleurs ! Bei Anruf Brunst!

Après l'alerte météo et l'alerte pollen, voici l'« alerte œstrale ». Avec le projet Anemon, la HESA est dans le coup. Fiction et (bientôt) réalité ... Fussballnachrichten, Unwetterwarnungen oder ein Pollenalarm können aufs Handy abonniert werden. Im Projekt Anemon beteiligt sich SHL jetzt an der Entwicklung eines automatischen Brunst-Alarms. Fiktion und (bald) Realität ...

 **Philippe Gasser ; traduction : Mägi Brändle**

Cela s'est passé demain

Au Café Helvetia, la partie de jass arrivait à sa phase décisive. Les quatre esprits étaient concentrés et le silence inhabituel annonçait un proche dénouement. Fred et son coéquipier avaient tiré de bonnes cartes ; encore trois plis et leurs adversaires seraient « match ». Mais soudain, posé sur la table à côté d'une boisson apéritive, le portable de Fred s'illumina rouge, puis laissa échapper la plainte d'une chanteuse pop à la mode, qui vociférait « I need love ! », et finalement, pour qui ne l'aurait pas encore compris, une voix d'aéroport annonça : « Vous avez un SMS de Fleurette ».

Malgré les regards réprobateurs, Fred fit celui qui n'avait rien entendu. Cependant il se permit une formidable bourde, épargnant aux adversaires la déculottée qui s'annonçait. Le calme revenu après les traditionnelles engueulades, il prit connaissance du message, puis déclara tout en se levant : « Faut que j'y aille ! La tournée est pour moi. »

Un joueur demanda, moitié curieux, moitié sarcastique : « C'est qui cette Fleurette qui a besoin d'amour ? » Les autres placèrent quelques plaisanteries grivoises. Fred sourit, se contenta d'un « c'est pas ce que vous croyez, les gars » et planta là ses amis. Triste fin pour l'apéro-jass du vendredi soir ...

Un cas, ce Fred. Hier réfractaire au téléphone portable, aujourd'hui esclave de sa messagerie ! L'énigme fut élucidée le vendredi suivant. Dès son arrivée, comme pour anticiper de nouveaux sarcasmes, Fred posa sur la table un petit appareil de la taille d'un paquet de cigarettes et le présenta comme un « mouchard à chaleurs ». Il répondit aux regards perplexes en précisant : « Fleurette, c'est une de mes vaches. Elle a un boîtier comme celui-ci attaché à son collier. Quand elle est en chaleurs, il perçoit le changement de température du corps et moi, je reçois immédiatement un SMS. C'est tout simple et fiable. Je risquerai beaucoup moins de rater une chaleur chez l'une de mes vaches. »

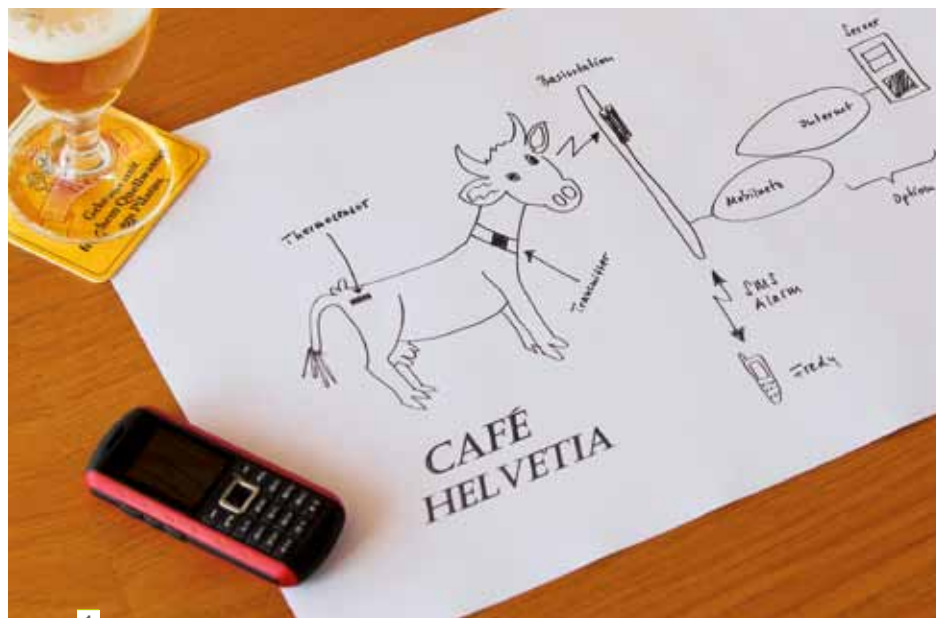
Les trois autres étaient médusés. Eux aussi éleveurs, ils voulurent en savoir plus. Comment fonctionnait ce système ? Qui l'avait mis au point ? Où l'acheter ? Fred répondit à toutes les questions, pas peu fier de faire œuvre de pionnier. Ce soir-là, la partie de cartes commença bien plus tard que d'habitude. Au moment de former les équipes, il fut convenu, en guise de trêve technologique, que les téléphones seraient éteints, besoins d'amour ou pas ...

Kleiner Blick in die nahe Zukunft ...

Im Café Helvetia steht die Jasspartie in der entscheidenden Phase. Die vier Spieler sind konzentriert und die angespannte Stille zeugt vom nahen Ende der Partie. Fredy und sein Jasspartner haben gute Karten in der Hand, noch drei Runden und der «Match» und mit ihm der Sieg der Partie haben sie in der Tasche. Plötzlich leuchtet das Display von Fredys Handy, das neben seinem Bier liegt, und lässt kurz den Klingelton «I need love!» ertönen, dann kündigt eine Flughafenstimme an: «Sie haben ein SMS von Alma». Trotz der vorwurfsvollen Blicke seiner Mitspieler tut Fredy so, als habe er nichts gehört. Allerdings erwischt er bei der nächsten Runde prompt die falsche Karte und vergibt so auch den schon sicher geglaubten Match. Die Emotionen gehen hoch... Nachdem sich alle wieder beruhigt haben, wirft Fredy einen Blick auf sein Handy, steht auf und sagt: «Ig mues jetzt ga. Die Rundi geit uf mi.» Ein Mitspieler fragt halb neugierig, halb spöttisch: «Und? Wär isch de die Alma, wo so dringend Liebi bruucht?» Die anderen setzen noch ein paar zweideutige Bemerkungen drauf. Fredy lächelt, begnügt sich mit einem «nid das, was dir meinit...» und lässt seine Jasskollegen stehen. «Scho komisch, dr Fredy. Geschter het er no nüt vomene Händy wöue wüsse und hüt ischer si Sklav», wundert sich einer seiner Kollegen. Die Freitagabend-Jassrunde findet so ein abruptes Ende.

Das «Rätsel» wird am darauffolgenden Freitag gelüftet. Kaum im Helvetia angekommen, wohl um weiteren spitzen Bemerkungen zuvorzukommen, stellt Fredy ein kleines Gerät in der Grösse einer Zigarettenschachtel auf den Tisch und präsentiert es als «Brunst-detektor». Auf die erstaunten Blicke hin erläutert er: «D'Alma isch eini vo myne Chüe. Si treit sonen Grätli am Hausbang. Wenn si brünschtig isch, de schtöut das d'Temperaturveränderige im Körper fescht und ig überchume sofort es SMS. Es isch ganz eifach und zueverlässig. Jetzt riskieren ig viu weniger, e Brunscht vo myne Chüe z'verpasse.»

Die anderen drei sind ziemlich verblüfft. Da auch sie Landwirte sind, wollen sie natürlich sofort mehr wissen. Wie funktioniert dieses System? Wer hat es erfunden? Wo kann man es kaufen? Fredy beantwortet alle Fragen, schon ein bisschen stolz darauf, so als Pionier dazustehen. An diesem Abend beginnt die Jasspartie später als sonst. Als sie endlich anfangen, einigen sie sich darauf, dass die Handys heute ausgeschaltet werden, Innovation hin oder her ...



1-3

→ L'équipement Anemon : 1) Une esquisse du système ©Fred 2-3) Le transmetteur (ANEBOX) est fixé au collier de la vache. → Anemon visualisiert: 1) Eine Skizze des Systems ©Fredy 2-3) Transmitter (ANEBOX), der am Halsband der Kuh angebracht wird.

Anemon (animal estrus monitoring)

La problématique

Des études ont montré que chez les bovins, environ la moitié des chaleurs passent inaperçues, même des éleveurs expérimentés. D'une part l'augmentation de la production laitière des vaches a pour corollaire un œstrus moins évident et plus court ; d'autre part les éleveurs ont de nos jours peu de temps pour observer leurs troupeaux. Or, inséminer au bon moment est un facteur clé de réussite économique.

L'état des recherches

On sait que l'œstrus s'observe entre autres par une augmentation des mouvements des vaches et se mesure plus précisément par les fluctuations de leur température corporelle, celle-ci diminuant légèrement deux jours avant les chaleurs, puis augmentant d'environ un demi-degré au début des chaleurs principales.

Le système Anemon

La démarche Anemon consiste à saisir en continu (toutes les 15 minutes) les mouvements de la vache ainsi que sa température corporelle et, en fonction du recoupement de ces paramètres, à déclencher une « alerte chaleurs ». Un thermocapteur est appliqué temporairement au vagin de la vache ; les données sont communiquées à un transmetteur fixé à son collier et doté d'un accéléromètre, mesurant l'activité physique. Le transmetteur communique les données à un serveur et, en cas d'œstrus, génère une alerte, via un SMS envoyé à l'éleveur.

Les résultats

La surveillance électronique des chaleurs par le système Anemon atteint un taux de détection de 90 %. Après plusieurs phases de tests, les appareils sont en passe d'être commercialisés (dès 2012). Une entreprise, Anemon SA, a été créée en 2008.

Partenaires

Le projet Anemon est un projet interdépartemental de la HES bernoise, fruit d'une collaboration entre son département Technique & Informatique et la HESA. Il est soutenu par la Confédération et a entre autres donné lieu à quatre travaux de diplôme et trois travaux de semestre.

→ Contact : Samuel Kohler, samuel.kohler@bfh.ch

Anemon (animal estrus monitoring)

Problemstellung

Laut verschiedenen Studien bleibt sogar auf Betrieben von erfahrenen Landwirten bei ungefähr der Hälfte aller Rinder die Brunst unerkannt. Einerseits hat die steigende Milchleistung dazu geführt, dass die Brunst immer undeutlicher zu erkennen ist und kürzer wird, andererseits haben die Betriebsleiter heute weniger Zeit, um ihre Tiere zu beobachten. Die Besamung zum richtigen Zeitpunkt ist aber ein zentraler wirtschaftlicher Erfolgsfaktor.

Stand der Forschung

Es ist bekannt, dass die Brunst sich vor allem in einer erhöhten Bewegungsaktivität und noch präziser in der Schwankung der Körpertemperatur der Tiere zeigt. Diese fällt zwei Tage vor der Brunst etwas ab und steigt dann zu Beginn der Hauptbrunst um ca. ein halbes Grad an.

System Anemon

Das System Anemon besteht nun darin, kontinuierlich (alle 15 Min.) die Bewegungsaktivität und die Körpertemperatur der Tiere zu messen und bei Übereinstimmung der Daten einen «Brunstalarm» auszulösen. Dafür wird ein Thermosensor temporär in die Kuhscheide appliziert. Seine Daten werden an einen Transmitter am Halsband der Kuh übermittelt, welcher auch mit einem Akzelerometer ausgestattet ist, das die physische Aktivität misst. Der Transmitter leitet die Daten an einen Server weiter und im Brunstfall wird ein SMS-Alarm an den Züchter gesendet.

Resultate

Mit der elektronischen Überwachung durch das System Anemon können 90 % der Brünste erkannt werden. Nach verschiedenen Testphasen stehen die Geräte nun kurz vor der Vermarktung (ab 2012). Im Jahr 2008 wurde die Aktiengesellschaft Anemon AG gegründet.

Projektpartner

Das Projekt Anemon ist ein departementübergreifendes Projekt der BFH, entstanden aus der Zusammenarbeit zwischen der SHL und dem Departement Technik und Informatik. Anemon wird vom Bund unterstützt und hat u.a. zu vier Diplomarbeiten und drei Semesterarbeiten geführt.

→ Kontakt: Samuel Kohler, samuel.kohler@bfh.ch

SHL Nachrichten

Nouvelles de la HESA

Neue Schutzwald-Projekte

Die Fachgruppe Gebirgswald und Naturgefahren der SHL hat ein Forschungsprojekt zum Thema «Minimale Schutzwaldpflege auf rutschgefährdeten Hängen» gestartet. Es soll eine Methode zur quantitativen Beurteilung der Schutzwaldwirkung in solchen Hängen entwickelt werden, damit die Schutzwaldbewirtschaftung entsprechend optimal auf die Philosophie «Nachhaltigkeit und Erfolgskontrolle im Schutzwald NaiS» des BAFU abgestimmt werden kann. Das Projekt wird vom Fonds zur Förderung der Wald- und Holzforschung unterstützt und zusammen mit dem Amt für Wald des Kantons Bern (KAWA) umgesetzt.

Ein zweites Projekt bearbeitet die SHL zusammen mit der Gruppe Naturereignisse und Geotechnik des BFH-Departements Architektur, Holz und Bau AHB in Burgdorf. In diesem wird die Wirkung der Durchwurzelung in Rutschgebieten näher untersucht und quantifiziert – ebenfalls mit dem Ziel, die Schutzwaldpflege weiter zu optimieren.

Neue Ammoniak-Projekte

Die SHL hat zusammen mit Informatikfachleuten das online-Modell AGRAMMON entwickelt und dieses unter www.agrammon.ch aufgeschaltet. Das Programm erlaubt einzelbetriebliche und regionale Berechnungen der Ammoniakemissionen aus der Landwirtschaft und wird von verschiedenen Kantonen eingesetzt.

Ebenfalls im Auftrag des BAFU führt die SHL 2011 (wie schon 2002 und 2007) bei rund 6000 Schweizer Landwirtschaftsbetrieben eine Umfrage zur Produktionstechnik durch. Aufgrund der Resultate wird mit Hilfe von Agrammon ein landesweites Emissionsinventar für Ammoniak erstellt. Die Umfrage liefert auch wertvolle Grundlagen zur Entwicklung der landwirtschaftlichen Produktionstechnik.

Bauern in der Agglomeration

Wohnen im Grünen oder zumindest am ländlichen Rand der Agglomerationen ist beliebt. Doch der Landbedarf konkurrenziert die Landwirtschaft. Ein Gemeinschaftsprojekt der SHL mit dem BFH-Departement Architektur, Holz und Bau sucht nun nach Möglichkeiten, wie Grünflächen um Mehrfamilienhaussiedlungen gleichzeitig für die Landwirtschaft und die Freizeit genutzt werden könnten.

Rehkitze retten

Das Problem ist bekannt: Rehkitze werden in Feldern und Wiesen geboren und flüchten nicht bei Gefahr. So sterben bei der Grasernte Jahr für Jahr schätzungsweise zweitausend Tiere in der Schweiz. In einem gemeinsamen Projekt mit dem BFH-Departement Technik und Informatik und der ETH Zürich experimentiert die SHL nun mit Drohnen und Sensortechnik und sucht nach einer Methode, wie Rehkitze zur Hochsaison grossflächig geortet und gerettet werden könnten.

Nouveaux projets concernant les forêts de protection

L'unité Forêts de montagne & Dangers naturels a lancé un projet de recherche consacré à la problématique « soins minimaux pour les forêts à fonction protectrice sur les pentes présentant un danger de glissement ». Il s'agit de développer une méthode permettant de mesurer précisément l'effet protecteur de la forêt, de manière à ce que l'exploitation forestière puisse être ajustée au concept « Gestion durable des forêts de protection NaiS » établi par l'OFEV. Le projet est soutenu par le Fonds pour les recherches forestières et l'utilisation du bois et réalisé en coopération avec l'Office des forêts (OFOR) du canton de Berne.

Dans un deuxième projet, la HESA, de concert avec le département Architecture, bois et génie civil de la HES bernoise (ABGC Berthoud, groupe Phénomènes naturels et géotechnique), examine et mesure l'effet d'une stabilisation du sol par enracinement dans des zones de glissement de terrain, afin d'optimiser les mesures d'entretien forestier.

Nouveaux projets autour de l'ammoniac

En collaboration avec des informaticiens spécialisés, la HESA a mis au point le modèle en ligne AGRAMMON, disponible sur le site Internet www.agrammon.ch. Le programme permet de calculer, à l'échelle d'une exploitation ou sur le plan régional, les émissions d'ammoniac provenant de l'agriculture. Il est utilisé dans divers cantons.

Egalement sur mandat de l'OFEV, la HESA mène en 2011 (comme en 2002 et 2007) une enquête d'ampleur nationale auprès d'environ 6000 exploitations avec, pour sujet, les techniques de production. Les résultats permettront d'établir, grâce à Agrammon, un inventaire des émissions et fourniront de précieuses indications quant à l'évolution des techniques agricoles.

Paysans et zones d'habitation

Beaucoup de gens cherchent à habiter dans la verdure, ou du moins aux confins campagnards d'une agglomération. Mais ces envies d'espace sont en concurrence directe avec l'activité agricole. Un projet commun de la HESA et de la HES bernoise examine les démarches qui permettraient de consacrer les espaces verts autour des lotissements aussi bien aux loisirs qu'à l'agriculture.

Au secours des faons

Le phénomène est hélas courant: des faons viennent au monde dans les champs ou les prairies et ne prennent pas la fuite en cas de dangers. On estime à 2'000 le nombre d'animaux tués en Suisse au moment des foins. Dans un projet mené en commun avec le département Technique et informatique de la HESB et l'EPFZ, la HESA teste une approche technologique: au moment crucial, recenser et sauver les faons à l'aide de drones et de systèmes senseurs.



1

Fotolia / SHL

1.

→ Bis heute existieren kaum effiziente Methoden zum Aufspüren von Rehkitzen im hohen Gras. Die SHL experimentiert jetzt mit Drohnen und Sensortechnik.
→ Comment repérer les faons dans les hautes herbes à l'aide de drones et de systèmes senseurs, c'est ce que la HESA se propose d'étudier dans son projet.



2

2.

→ Schutzwald-Management ist eine Kernkompetenz der SHL; neue Forschungsprojekte widmen sich speziell den Rutschhängen. → La gestion des forêts de protection constitue l'une des compétences clés de la HESA ; de nouveaux projets de recherche étudient les pentes présentant un danger de glissement.



3



4

4.

→ Dickflüssig oder Dünflüssig? Ein Wissenschaftlicher Mitarbeiter von Food Science & Management analysiert die Viskosität am neuen Rheometer. → Un collaborateur scientifique de la filière Food Science & Management procède à une analyse de la viscosité à l'aide du nouveau rhéomètre.

3.

→ Freude herrscht: Die SHL gewinnt einen Preis für die Unterstützung von Bio-Betrieben in der Ukraine. → Une nouvelle réjouissante : la HESA est distinguée pour son soutien à des exploitations biologiques en Ukraine.

Topgeräte für Forschung und Lehre

Zwar dauert es noch über ein Jahr, bis die neuen Labors im Erweiterungsbau bezogen werden können. Aber auch unterdessen investiert die SHL in dringend benötigte Gerätschaften für die Forschung und Lehre. So stehen seit Kurzem zwei moderne neue Messgeräte im Einsatz: Ein so genanntes «Rheometer» zur Ermittlung der Fließ- und Deformationsverhalten von flüssigen, pastösen und gelartigen Medien. Es wird insbesondere in der Lebensmittelanalyse eingesetzt. Die zweite Neuanschaffung ist ein hochsensibles Partikelgrössenmessgerät mit welchem mittels Lasertechnik die Grössenverteilungen der Partikel in einem Pulver, aber auch von Tröpfchen in Emulsionen, bestimmt werden können.

Freudige Mitteilung ...

I would like to inform you about the successful participation of SHL at the exhibition «Modern educational establishments », held in March 2-4, 2011, Kyiv, Ukraine. At this event participated about 750 Educational institutions. SHL was awarded there with Diploma and a gold medal for effective international cooperation and valuable contribution to the development of agricultural education in Ukraine. Congratulations!!!

Dieses Schreiben erreichte die SHL kürzlich aus der Ukraine. Sie wurde ausgezeichnet für das Projekt EcoFinLan, in dem es darum ging, der ökologisch ausgerichteten Landwirtschaft in der Ukraine zu helfen, stabile Absatzmärkte aufzubauen und so neue Perspektiven für die Landbevölkerung zu schaffen.

Recherche et enseignement : des appareils de pointe

Pour entrer en jouissance des laboratoires modernes du bâtiment en construction, il faudra attendre encore plus d'une année. Dans l'intervalle, la HESA ne reste pas les bras croisés lorsque ses activités de recherche et d'enseignement requièrent de nouveaux équipements. C'est ainsi qu'elle s'est dotée récemment de deux appareils de mesure très performants: d'une part un rhéomètre (capable de faire des mesures relatives à la déformation et à l'écoulement d'une matière liquide, pâteuse ou gélatineuse), utilisé avant tout dans l'analyse des denrées alimentaires ; d'autre part un granulomètre laser (capable de mesurer la taille de particules infimes), utilisé pour déterminer la répartition de la taille des particules dans une poudre et des gouttes dans une émulsion.

Une nouvelle réjouissante ...

I would like to inform you about the successful participation of SHL at the exhibition «Modern educational establishments », held in March 2-4, 2011, Kyiv, Ukraine. At this event participated about 750 Educational institutions. SHL was awarded there with Diploma and a gold medal for effective international cooperation and valuable contribution to the development of agricultural education in Ukraine. Congratulations!!!

Cette communication nous est parvenue récemment d'Ukraine. La HESA y a été distinguée pour le projet EcoFinLan, dont l'objectif était d'aider l'agriculture ukrainienne à mettre en place des marchés stables pour l'écoulement de ses produits biologiques et ainsi d'offrir de nouvelles perspectives à la population rurale du pays.



Editorial



Daniel Bärtschi

→ Präsident ALIS

→ Président ALIS

Ein neuer Abschnitt

Erstmals treten ALIS und die SHL dank der Integration des Impuls ins SHL-Info ganz vereint auf. Ein neuer Abschnitt in der Zusammenarbeit ist gestartet. Wir sind sehr froh, dass diese Verbindung nicht nur bei der Kommunikation, sondern auch bei der Führung der Geschäftsstelle und in naher Zukunft auf der erneuerten Website sichtbar wird. In der Entwicklung von ALIS zur Alumni-Organisation der SHL ist dies ein klares Zeichen, dass wir Synergien nutzen wollen. Und es wird die Verbindung der Absolventinnen und Absolventen mit der SHL stärken.

Ein neuer Abschnitt im Leben beginnt auch für Menschen, wenn die Pensionierung ansteht. Zurzeit treten die ersten ALIS-Mitglieder, also die ersten Absolventen der SHL, in diesen neuen Lebensabschnitt. Dass hier viele Chancen und Möglichkeiten offenstehen, liegt auf der Hand. Die reiche Erfahrung soll weiterhin genutzt werden können. Lesen Sie mehr dazu auf diesen Impuls-Seiten.

Un nouveau chapitre

Grâce à l'intégration dans l'Info-HESA du magazine Impuls, ALIS et la HESA se voient pour la première fois réunis. Un nouveau chapitre de cette collaboration est ouvert. Il est enthousiasmant de constater que ce lien est perceptible non seulement au sein de la communication, mais également à la direction du siège. Dans un futur proche, le site Internet sera également concerné. Il s'agit d'un signe clair, encourageant des synergies afin de développer Alis en tant qu'association des « alumni » de la HESA. Cette démarche renforcera les liens entre la HESA et ses diplômé-e-s.

Un nouveau chapitre s'ouvre également pour toute personne prenant sa retraite. C'est le cas actuellement pour celles et ceux qui ont été les premières diplômé-e-s issu-e-s de la HESA. Les opportunités et possibilités qui découlent de cet aspect tombent sous le sens, tant l'expérience acquise gagne à être transmise. Cette notion est développée dans ces pages d'Impuls.

ALIS News

Stellenbörse

Durch den Wegfall der gedruckten Version des Impuls, werden die Inserate nur noch im Internet aufgeschaltet. Neu wollen wir aber mit einem elektronischen Newsletter auf offene Stellen aufmerksam machen. ALIS-Mitglieder erfahren demnächst mehr.

Stämme

ALIS lebt vom Netzwerk. Ein Stammtreffen ist die ideale Gelegenheit, ehemalige Studienkollegen und -kolleginnen zu treffen, Erfahrungen auszutauschen und über die gute alte Zeit zu diskutieren. Melden Sie Daten der nächsten Stammtreffen der Geschäftsstelle. Möchten Sie einen neuen Stamm ins Leben rufen? Auch hier hilft die Geschäftsstelle sehr gerne weiter.

Neue Geschäftsstelle

Die ALIS-Geschäftsstelle ist umgezogen. Neu arbeitet ALIS enger mit der SHL zusammen. Bitte melden Sie Adressänderungen, E-Mail-Adressen, Stammtreffen, etc. direkt bei Simon Kohler.

Offres d'emploi

Jusqu'ici recensées dans la version imprimée d'Impuls, les offres d'emploi seront désormais disponibles sur Internet uniquement. La création d'un Newsletter permettra de porter ces offres à la connaissance de tous. Les membres d'ALIS en sauront bientôt plus.

Assemblée

ALIS doit tout à son réseau. Une assemblée générale est l'occasion idéale de retrouver d'anciens collègues d'études, et de partager de l'expérience. Nous vous prions pour ce faire d'annoncer les dates des assemblées au siège. Et si vous souhaitez convoquer du monde à une nouvelle assemblée, là encore, le siège commercial vous aidera bien volontiers.

Nouveau siège commercial

Le siège d'ALIS a été modifié. Une collaboration plus étroite avec la HESA est désormais en vigueur. Veuillez annoncer tout changement d'adresse et d'adresse électronique ou toute date d'assemblée générale etc. directement à Simon Kohler.

Geschäftsstelle // Secrétariat

→ ALIS, Länggasse 85, 3052 Zollikofen, info@alis.ch, 031 910 21 00, www.alis.ch

Stämme // Assemblée

→ FRIBE- und Zentralschweizer Stamm, Simon Kohler, info@alis.ch → Les Romands, ALIS-ALASR, d.ruetschi@assaf-suisse.ch → SO-Stamm, willy.wuethrich@semag.ch → 60plus Zentralschweiz, a.hodel@pop.agri.ch

Ein Plus: Mitgliedschaft bei ALIS

Devenir membre d'ALIS : un atout !

ALIS-Mitglied wird man zunächst, um nach dem Studium mit der SHL verbunden zu bleiben. Die Mitgliedschaft bringt aber auch etliche handfeste Vorteile. On devient surtout membre d'ALIS pour rester en contact avec la HESA après l'obtention du diplôme. Mais le fait de devenir membre apporte également des avantages tangibles.



Simon Kohler ; traduction : Xavier Meyer

ALIS hat zurzeit 950 Mitglieder und die sind es aus gutem Grund. Eine ALIS-Mitgliedschaft bietet nämlich mehr als sich die meisten bewusst sind. So vertritt ALIS zum Beispiel die Interessen der SHL-Absolvierenden in der Arbeitswelt und Politik. Die Mitglieder können von einem breiten Angebot an Weiterbildungsmöglichkeiten profitieren. Wer eine Stelle in der Land-, Forst- oder Lebensmittelbranche sucht, findet auf der Website von ALIS und im Newsletter eine grosse Auswahl an Stellen, direkt auf das Zielpublikum zugeschnitten. In der Testphase ist zudem ein «Stellen-Mail» geplant: Versuchsweise erhalten alle Studierenden aus dem dritten Studienjahr an der SHL jeweils ein Mail mit den neusten Stellen. Findet dies Anklang, können in Zukunft vielleicht auch alle interessierten ALIS-Mitglieder von diesem Service profitieren. Und zu guter Letzt ist wohl der wichtigste Punkt für eine Mitgliedschaft die Vernetzung, sei das bei einem gemütlichen Stammtreffen, einer Weiterbildung oder vielleicht gar bei einer gemeinsamen Bildungsreise.

FH Schweiz

ALIS-Mitglieder profitieren automatisch auch von einer Mitgliedschaft bei FH Schweiz. Und das bringt einiges: Rabatte auf Versicherungen, Zeitungen und Zeitschriften, Outdoor-Ausrüstung, Velos und Bücher – ein breites Angebot an Weiterbildungen und vieles mehr.

Die bewährte Lohnumfrage von ALIS wird künftig durch eine umfangreiche Lohnstudie von FH Schweiz abgelöst. Damit werden die Löhne von allen Fachhochschul-Absolvierenden untereinander vergleichbar. Die Resultate dienen sowohl Arbeitnehmenden wie auch Arbeitgebenden als Referenzgrössen. Die Ergebnisse der diesjährigen Umfrage werden Ende Mai 2011 publiziert.

«Ich bin Mitglied, weil ALIS unseren Berufsstand stärkt und mir ein interessantes Netzwerk zu anderen Absolventen erhalten bleibt.» Armin Emmenegger

ALIS compte actuellement 950 membres, qui ont de bonnes raisons d'en faire partie. Une affiliation à ALIS offre bien plus que ce que l'on imagine. Il faut par exemple savoir qu'ALIS défend les intérêts des diplômé-e-s de la HESA dans le monde du travail et sur le plan politique. Les membres profitent d'une offre étendue de formations continues. Toute personne cherchant un emploi dans les domaines de l'agronomie, de la foresterie ou de la technologie alimentaire trouve sur le site Internet et dans la Newsletter un vaste choix de postes destinés à ce public. Dans la phase-test, un e-mail détaillant les nouvelles offres d'emplois sera envoyé à toutes et tous les étudiant-e-s de troisième année de la HESA. Si cet aspect devait être bien accueilli, il pourra potentiellement s'adresser dans le futur à tous les membres d'ALIS intéressés. En dernier lieu, la raison principale de l'adhésion à ALIS découle du réseau qu'elle offre ; que ce soit à travers une assemblée agréable, une formation continue ou peut-être un voyage de formation en groupe.

FH Suisse

Les membres d'ALIS profitent automatiquement d'une affiliation à FH Suisse. Et cela comporte bien des avantages : rabais sur des assurances, des journaux et des magazines, sur des équipements pour le sport en plein air, des vélos ou des livres, une vaste offre de formations continues, et bien plus encore.

L'enquête sur les salaires menée par ALIS sera complétée par une vaste étude des salaires réalisée par FH Suisse. Ainsi, les salaires de toutes et tous les diplômé-e-s des hautes écoles pourront être comparés. Les résultats serviront de référence tant aux employés qu'aux employeurs. Les conclusions de l'enquête de cette année seront publiées à la fin mai.

« Je suis membre parce qu'ALIS défend notre position dans notre domaine professionnel et me permet de rester en contact avec les autres diplômés. » Armin Emmenegger

Auf in den Unruhe-Stand Toujours en « état d'agitation »



Alois Hodel

→ schloss 1970 an der SHL das Agronomiestudium ab. Danach engagierte er sich 40 Jahre beim Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband LBV in verschiedenen Funktionen.

→ Alois Hodel a terminé ses études d'agronomie à la HESA en 1970. Il s'est ensuite engagé durant 40 ans auprès de l'Association des paysans et paysannes de Lucerne (LBV), dans différentes fonctions.

Fragen: Simon Kohler

S.K. Seit 1. März 2011 sind Sie nicht mehr Geschäftsführer des LBV. Was war für Sie der grösste Einschnitt?

A.H. Obwohl ich teilzeitlich bis Ende Mai noch beim LBV tätig bin, bin ich von der Verantwortung und der direkten Mitarbeit in den Gremien entlastet. Zudem habe ich mehr privaten Freiraum.

S.K. Welches waren wichtige Erfolge im Berufsleben?

A.H. Ich war über 40 Jahre beim gleichen Verband tätig und kann auf diverse Schlüsselerlebnisse zurückblicken: z.B. Aufbau einer eigenen Agrarmarketingstelle und landwirtschaftlichem Rechtsdienst, Versicherungsberatung mit schweizweitem Vorzeigecharakter, Integration der Luzerner IP-Bauern, der Genossenschaft für Viehvermittlung, der Landdienst-Vermittlung Luzern und Aargau, Realisierung des Regionalteils Zentralschweiz/Aargau der BauernZeitung sowie die Aktivitäten zum 150-Jahr-Jubiläum des LBV mit 24 vollbesetzten Aufführungen der «Luzärner Puure Operette».

S.K. Sie haben auch nach Ihrer Pensionierung noch einiges vor, was beispielsweise?

A.H. Vorerst werde ich das Verbandsarchiv aufbauen. Dann ist ein Buch vorgesehen, in welchem ich die agrarischen Veränderungen der letzten Jahrzehnte beschreiben werde.

S.K. Sie haben den Stamm 60plus mitinitiiert. Mit welcher Motivation und Plänen?

A.H. Mit der Idee eines solchen HTL-60plus befassten sich schon andere Kollegen, mit denen ich nun in der Realisierung mitwirke. Wir wollen Begegnungen fördern, die in der aktiven Berufszeit eher spärlich oder zufällig waren. Unser kollegiales Netzwerk soll zu einem interessanten «Unruhe-Stand» beitragen.

Questions : Simon Kohler; traduction : Xavier Meyer

S.K. Depuis le 1^{er} mars 2011, vous n'êtes plus le président de la LVB. Quel changement vous a le plus marqué ?

A.H. Même si je garde une occupation à temps partiel au sein de la LVB jusqu'à la fin du mois de mai, je n'ai plus de responsabilités au sein du comité, ni de collaboration directe avec ce dernier. J'ai donc un peu plus de temps libre.

S.K. Quelles ont été les plus grandes satisfactions de votre vie professionnelle ?

A.H. J'ai été en fonction durant 40 ans au sein de cette association et je peux me remémorer divers éléments clés. Ainsi notamment la création d'un poste dans le marketing agraire et d'un service de droit de l'agriculture, le conseil en assurances prônant la défense du caractère helvétique, l'intégration du Luzerner IP-Bauern, de la coopérative bovine, de «Horizon Ferme » pour Lucerne et l'Argovie, la réalisation du volet Suisse centrale et Argovie du BauernZeitung ainsi que des activités pour le 150^{ème} anniversaire de la LBV avec 24 représentations complètes de la « Luzärner Puure Operette ».

S.K. Avec quelles activités occuperez-vous votre retraite ?

A.H. Je vais d'abord m'occuper de l'archivage de l'Association. Ensuite, la rédaction d'un livre est prévue, détaillant les changements propres au domaine agraire intervenus ces dix dernières années.

S.K. Vous comptez parmi les initiateurs du Stamm 60plus. Qu'est-ce qui vous a motivé ?

A.H. Plusieurs collègues ont eu l'idée de cet « HTL-60plus ». Je collabore en moment à son élaboration. Nous voulons favoriser des rencontres que l'ère professionnelle actuelle rend trop rares ou aléatoires. Notre réseau collégial devrait contribuer à la naissance d'un « état d'agitation ».

Köpfe & Karrieren

Visages & Carrières



1

1 Adrian Schmitter

SHL: Studium Agronomie bis 1984; dann Studium der Wirtschaft und der Rechtswissenschaften in Neuchâtel und Fribourg. Verbandsdirektor im landwirtschaftlichen Bereich, Generalsekretär des Gesundheitsdepartements des Kantons Aargau. Neu Spitaldirektor der Regionalspital Emmental AG.



2

2 Armin Emmenegger

SHL: Studium Agronomie bis 2003; dann Marketingleiter bei Suisag in Sempach. Neu Redaktor/Produktionsleiter bei der Bauern-Zeitung Zentralschweiz/Aargau.



3

3 Jürg Moser

SHL: Studium Agronomie mit Vertiefung Pflanzenwissenschaften bis 2010; dann Berufsschullehrer und landwirtschaftlicher Berater im Bereich Biolandbau am BBZN Hohenrain und bei RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG.



4

1 Adrian Schmitter

Etudes d'agronomie achevées à la HESA en 1984, puis études d'économie et de droit à Neuchâtel et Fribourg. Directeur d'une association dans le domaine de l'agriculture, secrétaire général du Service de la santé du Canton d'Argovie. Nouveau directeur de l'hôpital régional d'Emmental.



5

2 Armin Emmenegger

Etudes d'agronomie achevées à la HESA en 2003, puis directeur marketing chez Suisag Sempach. Nouveau rédacteur et directeur de la production au BauernZeitung, pour la Suisse centrale et Argovie.



6

3 Jürg Moser

Etudes d'agronomie avec spécialisation en sciences végétales achevées à la HESA en 2010, puis enseignant et conseiller dans les questions agricoles de la culture biologique à la BBZN Hohenrain et à RegioFair Agrovision, pour la Suisse centrale.

4 Christoph Zbinden

SHL: Studium Agronomie mit Vertiefung Agrarwirtschaft bis 2007; dann Betriebsberater für Betriebswirtschaft in Grangeneuve. Neu Hauptagent Westschweiz bei der Emmental-Dienstleistungen.

5 Pius Fässler

SHL: Studium Agronomie mit Vertiefung Internationale Landwirtschaft bis 1995; dann Produktmanager Wildblumen bei Otto Hauenstein Samen AG. Neu Leiter Rasen & Begrünung, Produktmanager Wildblumen und Mitglied der Geschäftsleitung bei Otto Hauenstein Samen AG.

6 Simon Van der Veer

SHL: Studium Agronomie mit Vertiefung Pflanzenwissenschaften bis 2005; dann Lehrer und Berater am Inforama Rütli und Seeland, Geschäftsführer der Westschweizerischen Vereinigung der Zuckerrübenpflanzer und eigener Landwirtschaftsbetrieb. Neu Präsident der Westschweizerischen Vereinigung der Zuckerrübenpflanzer (WVZ).

4 Christoph Zbinden

Etudes d'agronomie avec spécialisation en sciences agraires achevées à la HESA en 2007, puis conseiller en gestion d'entreprise à Grangeneuve. Nouveau représentant en chef des prestations de service d'Emmental, pour la Suisse romande.

5 Pius Fässler

Etudes d'agronomie avec spécialisation en agriculture internationale achevées à la HESA en 1995, puis chef de produit « fleurs sauvages » chez Otto Hauenstein semences SA. Nouveau responsable de « secteur espaces verts & geoverde », chef de produit « fleurs sauvages » et membre du comité directeur de Otto Hauenstein Semences SA.

6 Simon Van der Veer

Etudes d'agronomie avec spécialisation en sciences végétales achevées à la HESA en 2005; puis enseignant et conseiller à l'Inforama de la Rütli et du Seeland, directeur de l'Association des producteurs de betteraves sucrières de Suisse occidentale (ABSO) et gérant de sa propre exploitation agricole. Nouveau président de l'Association des producteurs de betteraves sucrières de Suisse occidentale (ABSO).

Aktuelle Stellenangebote

Alle aktuellen Stellenangebote finden Sie auf:

→ www.alis.ch

Offres d'emploi actuelles

Toutes les offres d'emploi actuelles sont à consulter sur :

→ www.alis.ch

Der alles funktionieren machte! Tout ce qu'il a fait ... fonctionner !



Urs Wehrli
Reto Baula

Armin Tschanz

37 Jahre (!) wirkte Armin an der SHL: Als Mechaniker der Landtechnik und als gute Seele auf dem ganzen Campus, wo er fast Tag und Nacht mit Rat und Tat zur Stelle war. Im März 2011 ging Armin in Pension.

Armin Tschanz

Pendant 37 ans (!), Armin a œuvré comme mécanicien et comme bon génie de la HESA. Que n'a-t-il pas remis en état ? Mais en mars 2011, l'heure de la retraite a sonné pour lui ...

U.W. Armin, wie hat sich die SHL seit 1974 verändert?

Armin Tschanz (A.T.) Die Schule ist vor allem gewachsen wie verrückt. Als ich begann, waren wir vielleicht dreissig Mitarbeitende, heute sind's fast zweihundert. Zu Beginn war ich mehr für die Landtechnik tätig und erstellte z.B. Schnittmodelle für den Unterricht. Später kam ich zur Logistik. Auch der Campus wurde mehrfach ausgebaut und gab immer mehr zu tun.

U.W. Armin, qu'est-ce qui a changé à la HESA depuis 1974 ?

Armin Tschanz (A.T.) Les dimensions de l'école. A mes débuts, nous étions une trentaine à y travailler, contre presque deux cents à présent ! Mon domaine était initialement le machinisme agricole. Je faisais par exemple des maquettes en coupe transversale pour l'enseignement. Plus tard j'ai rejoint la logistique. Le campus, lui aussi, s'est toujours agrandi, et la quantité de travail aussi.

U.W. Du hast der SHL alles gegeben, was hast du bekommen?

A.T. Die Arbeit hat mir jeden Tag sehr viel Freude bereitet. Den Kollegen helfen, ein technisches Problem zu lösen und dann sehen, dass es funktioniert. Auch die Vielseitigkeit. Eigentlich habe ich mein ganzes Leben auf die SHL ausgerichtet.

U.W. Tu as tout fait pour l'école. Qu'as-tu reçu en retour ?

A.T. Le travail quotidien à la HESA m'a toujours plu : aider les collègues, trouver une solution à des problèmes techniques très variés, remettre en marche, et surtout ne pas voir le temps passer. Là je me rends compte que toute ma vie a tourné autour de la HESA.

U.W. Was hast du dir für die kommende Zeit vorgenommen?

A.T. Zunächst steht die Renovation unseres Hauses an. Dann habe ich Velotouren bis ins Bündnerland geplant. Englischkurse, damit ich mich mit der Familie meiner Schwiegertochter auf den Philippinen austauschen kann. Vieles wird sich ergeben.

U.W. Et maintenant, qu'est-ce que tu vas faire ?

A.T. D'abord rénover notre maison. Ensuite, des tours en vélo jusqu'aux Grisons, des cours d'anglais pour que je puisse communiquer avec la famille philippine de ma belle-fille, et puis après on verra bien ...

U.W. Und punkto Ernährung?

A.T. Da ändert sich kaum etwas. Ich fuhr schon jetzt zum Zmittag immer nach Hause und kochen wird weiterhin die Heidi.

U.W. Des projets en matière d'alimentation ?

A.T. Là, ça ne va guère changer. J'ai toujours pris mes repas de midi à la maison. Comme par le passé, ce sera Heidi au fourneau.